LIBRO DI
MONS. PAOLO GIOVIO DE' PESCI ROMANI.

tradotto in Volgare da

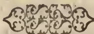
Carlo Zancaruolo.

CON PRIVILEGIO.



In Venetia, appresso il Gualtieri. 1560.

AL NOBILISS. S. Carlo Piperaro.



Carlo Zancarvolo.



Vesti dì, che con tanto piacer mio ho quì goduto coſi famigliarmente la conuerſatione di V. S. ſtata tanti anni in Fiandra, & quella di queſti altri S. Mantouani il S. Aurelio Mattei, il S. Giuſeppe Prouenzali, & il S. Pirro Paſtelli, tre gentilihuomini, che cō il lor molto valore fanno vn'altro Choro felice d'altrettante tre Gratie feliciſsime; mi ſono ſtate vſate parole piene di tanto amore, & corteſia dalla ſomma gentilezza di V. S. ch'io per me conoſco di non trouar capo, ò fine à tanto obligo,

di che me le ſento tenuto; perche mouerſi vna perſona di sì rare conditioni à gradir chi per ſe non vale, & quaſi non conoſce, è ſegno, à mio giudicio, di una corteſia la piu alta, che ſi poſſa trouar al mondo; per eſſer hoggi pochi, anzi niuno, che faccia caſo, non dirò di quelli, che non hanno alcun'ombra di virtù, come ſon'io, che di queſti cõmunamente ſi tenne ſempre poco cõto; ma ne anco di quelli, che da douero ſono virtuoſiſsimi. Onde, hauendo à dar fuori queſto mio libro, tradotto di Latino in Volgar d'Italia, mi ſi parò dauanti un'aſſai bel campo di dimoſtrarmele in qualche maniera grato dell'affettione, ch'ella, la ſua mercè, mi porta; & ſopra tutto ſcoprirle il diſiderio, che ho di ſeruirla, cõ ſeruitù almen degna dell'amor mio verſo di lei, poi che non ſi può del ſuo verſo di me. Ma dapoi nel volere ſcriuere in queſto propoſito mi tennero ſopra penſiero alcune difficultà, certo grandi; perche, ſacrandole queſta tal

mia fatica, conueniua ò ch'io lodaſsi V.S. ò non la lodãdo, come ſi richiedeua, ch'io taceſsi; lodar coſi alla ſcoperta vna perſo na di tanta bontà, & valore mi pareua vna certa ſpecie di adulatione; tacer era un moſtrarſi manifeſtamẽte priuo degli uni, & gli altri occhi; ſapendo, che ſi dice, che in tutto è orbo chi non vede il Sole; per eſſer V. S. ornatiſsima di tutti quelli beni, che poſſono far veramente beato, & felice vno. Per lequali difficultà, quaſi ch'io fui vicino à rimanermi da quel primo proponimento di didicarle, come diſsi, queſti primi frutti degli ſtudij miei; quando, moſtrando V. S. con molte parole di douer hauer cara ogni mia coſa, quale ella ſi foſſe; mi ſi ruppe il freno di ogni riſpetto, & m'incorai da me ſteſſo à non mancar in nulla al mio grand'obligo, & al ſuo molto merito. Tuttauia, ſe ben poteua ſpatiar à mia voglia per il campo delle ſue lode, mi piacque nondimeno di rinchiudermi in ogni modo in quelli primi difficili termi-

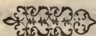
ni

ni assegnati; cosi, pche nel giro di vn breue foglio à me pareua imposibile, che si potesse spiegar vn concetto sì pieno, & numeroso; come, perche mi riusciua anco cosa souerchia, & nõ necessaria. Or quì tacerò quelle cose, che non hãno bisogno di dimostrationi, come l'hauer V. S. l'origine della sua gentilezza da gentilissimo sangue Tedesco; l'essere nata in tãte opulẽtissime ricchezze, che è fama, ch'ella cõcorre con i primi ricchi d'Europa; l'uscire di patria, che si mette tra le prime d'Italia; & hauer parenti, che, con tutto che siano chiari da se, ella nondimeno col suo valore fa lor molto piu lume, che non essi à lei; perche queste cose si veggono à occhi aperti, & il ragionarne le scemarebbe piu tosto, che non le accrescerebbe ornamento; perche chi non sà, che sarebbe goffamente colui, che cercasse con sillogismi prouar, che luce il Sole? Adunque dirò solamente di quelle rare parti di V. S. che sono sue proprie, & peculiari; per-

che queſt'altre per eſſere ò in mano della fortuna, ò proceder da cagione altrui, nõ ſi poſſono veramẽte chiamar coſe noſtre; & quãto è fuori di noi, come non noſtro, non è lode noſtra; perche ſi vede, che ſolo dall'operar noſtro naſce in noi ogni honore; ne può eſſere honorato colui, che virtuoſamente non opera; però quel Prodico di Senofonte introduce Ercole voler prima con i ſudori, & cõ le fatiche peruenir alla gloria, che, nell'ocio, & ne' diletti godẽdo la vita, rimaner ſenza alcuna fama al mõdo. Et di queſte rare parti di V. S. le prime, & le più notabili ſono la liberalità, & la magnificenza, due virtù, con le quali ella facilmente gioſtra con i Re grãdiſsimi; ꝑcioche noi ſappiamo quì in Italia per vero, che ĩ Anuerſa ella ha ſempre tenuto corte bandita à ciaſcuno; ſiche nõ pur la ſua caſa è ſtata ricetto di ogni tempo de' priuati, ma di molti gran Signori ancora; ilche ſi vide ben tutto quel tempo, che vi dimorò il S. Ferrante Gõzaga,
coſi

coſi alto Prencipe, che fu con tutta la ſua corte da vn Re alloggiato da lei. Perciò V. S. è in tanto grido in quelli paeſi, che pare, che d'altro non ui ſi ragioni. Queſte coſe m'è paruto quì di douer breuemente toccare nel conſecrarle queſta mia fatica; perche ſi uegga, che gli ſtudij delle lettere ſono molto piu à lei douuti, che à Re, & à Prencipi; poi che veramente V. S. ha & animo di Prencipe, & cuor molto piu ſignorile, che non ſi conuiene à priuata fortuna. La prego à gradir con la medeſima corteſia, con laquale m'ha tutto legato d'indiſſolubili nodi, che honori gli ſcritti miei del ſuo chiaro nome; ſapendo, ch'egli farà il medeſimo effetto in me, che il Sol nella Luna, che da ſe non lucerebbe, s'egli con i ſuoi raggi non la riſchiaraſſe. Bacio le mani di V. S.

ALL'ILLVSTR.^ma ET REVERENDISS. SIG. CARDINAL LODOVICO DI BORBONE,



PAOLO GIOVIO.



VOI mi persuadete Illustrissimo, & Reuerendissimo Sig. mio, che, per essermi padrone, mi potete anco comãdare; ch'io scriua quelle cose, che si disputarono sì dottamente, & sì sottilmente de' pesci Romani alhora, che Papa Clemente per sua ricreatione diede mangiar tutto allegro famigliarmente à uoi, & al Signor Gio. Cardinal di Loreno, rarissimo ingegno; cosa certo difficile da conoscersi, & da trattarsi non men per la uaria, & infinita natura de' pesci,

laquale me, & molti altri curiosi fin quì ha ſtancato con uana fatica, che per la diſcordanza de gli ſcrittori, che ingombrarono tutti queſti ſtudij di tenebre perpetue, intrauenendoui le molte, & diuerſe lingue. Per lequali due cagioni neceſſario è, che l'animo ſpauentato non poco tema di hauer tolto ſopra di ſe queſto carico, che merita di eſſere portato da maggiori forze d'ingegno, & di perfetto giudicio, che non è il mio. Ma tale è la dignità voſtra, l'amplitudine, & la dolcezza de' coſtumi, congiunta con quel raro diſiderio, che hauete delle buone lettere, che uoglio anzi patir di riceuer danno nell'honor mio, ſe alcuno ſe ne hanno acquiſtato gli ſtudij miei, che mācar in nulla all'honeſtiſsimo diſiderio uoſtro. Tuttauia uoi dapoi giudicarete, che me ne pregaſte, ſe io, che ho preſo à trattar vna coſa di tanta importanza, & pormi à impreſa, che uince le forze mie, hauerò peccato da imprudente, di che già vi diman-

do perdono, ſolo per dimoſtrarmi à voi ufficioſo, & corteſe. Però uorrei, che i ſeueri cenſori non giudicaſſero queſto libro con quella acerbezza, con che ſogliono giudicar l'altre coſe, per hauerlo io cō una certa piaceuole allegrezza, quaſi per mio ſcherzo, & paſſatempo penſato, & in qualche parte ridotto à perfettione, eſſendomi ritornato à mente le mie antiche oſſeruationi ſopra ciò, mentre molti queſti dì ſanti ſi ſono aſtenuti dal giuoco, & da gli altri piaceri; & ſarà forſe queſta fatica di uno non ocioſo in tempo dell'ocio de gli altrui diletti un principio di una giuſta, & perfetta opera, ſe coloro, che uagliono nelle lettere, & nella induſtria, proponendoſi dauāti gli occhi quelle coſe, ch'io alla sfuggita ho moſtrato, uorranno porſi alla lor contemplatione con piu accuratezza, & illuminarle con dichiarationi piu piene. Io certo penſarò di hauer fatto à uoi, & à lor coſa gratiſsima: & anco l'animo mio ricreato, quaſi in un piu

 allegro

allegro diporto, ritornerà piu forte, & piu animoso all'incominciata fatica di finir l'historia; percioche vscirà tosto fuori la prima deca di questa laboriosissima opera nō senza qualche speranza d'immortalità: & molto piu piena, & ornata, se conoscerò, che qualche volta ella sia piaciuta à uoi, & al Christianissimo Re Francesco, che odo dilettarsi assai de gli studij delle buone lettere.

Capitolo primo, che ſerue per Proemio.



L voler inueſtigar i nomi, & la natura di tutti i peſci, come è quaſi opra d'infinita fatica, & di non mediocre dottrina, coſi non ſarà impreſa del preſente mio proponimẽto; percioche gli autori Greci, che furono diligentiſsimi in cercar la natura delle coſe, & à tutto dar ſuo proprio nome, hanno ſcritto copioſamente in molti libri di tutto il genere de gli animali acquatici. Ne imiterò Plinio mio compatriota, che, per eſprimer in lingua Latina le inuẽtioni de' Greci, hauendo tutta la natura per tutto miracoloſamente rappreſentata, non pur cercò i peſci del chiuſo mare, & de' fiumi, ma le iſteſſe fiere, che fuggiuano, per tutto l'Oceano. La onde io non mi partirò da' termini de' lidi noſtri, & ſolo citerò quelli peſci del mar Tirreno, de' fiumi, &

laghi

laghi d'Italia, de' quali ſi apparecchiano in Roma buoni bocconi. Ne douerà eſſere marauiglia à' curioſi, ſe non ſi confronteranno in ogni parte cō le peſcherie del tempo noſtro quelle coſe, che ſcriſſero gli antichi; percioche, con tutto che non ſi poſſa dubitar, che ſempre le medeſime ſpecie de gli animali non ſiano ſtate con perpetuo ordine della natura in mar, & in terra; molte però per diuerſe cagioni ſi ueggono mutate, & alterate; perche i pazzi prencipi, preſſo i quali le ricchezze erano uno ſcherzo, come conduſſero le colonie de gli huomini, coſi conduſſero quelle de' peſci, accioche il luſſo haueſſe in pronto quel, che auanti haueua diſiderato, & perciò i lidi ammiraſſero nouelli habitadori; percioche lo Scaro quel peſce in Grecia nobiliſsimo, che Ennio poeta per la ſua rarità chiamaua ceruello di Gioue, Optato Liberto di Tibero Imperadore, come auanti di lui Lucullo il ciregio, portò à' lidi di Campagna di Roma;

la

la progenie delquale pensiamo,che in tutto sia spenta, ò come è ragioneuole à credere, tirato dal lungo disiderio del suo natural mare, essersene ritornato in Grecia. Cosi quel Acipenser,tolto dalle tauole de' Re, & raro per vn'ordine di scaglie riuolto al capo, per la medesima ragione, che perauentura fu forestiero in questa età in tutto s'è annulato; percioche i pesci da se vanno peregrini, & spesso si partono da' natij luoghi, &, ò infastiditi da' lidi, ò per naturale lasciuia, che sia in loro, si danno per immensi spatij di mare à cercar nuoue sedi. Similmente i pescatori si sono marauigliati di hauer preso con le reti nuoui pesci, che si dè credere, che venissero da' piu riposti luoghi del mare, ò da' bassi gorghi del profondo, ò che entrassero per lo stretto di Calice fin dall'ampissimo Oceano nel mar nostro; come anco si riferisce in certe riuolte d'anni essere volati in Italia vccelli di strana spetie venuti da altri diuersi paesi. Molti

stromenti

ſtromenti poi dell'arte del peſcare ſono mancati, per non ſi hauer potuto laſciar le regole delle lor fatture à' poſteri, ò ritrouar deſcritte nelle lettere per la perdita, che ſi è fatta di tanti notabili libri antichi; & per l'oppoſito ſi ſono penſati altri inganni, altre arti da' noſtri; laqual coſa par, che habbia poſto non poca difficultà à conoſcer i peſci; di maniera, che ſi può per fermo credere, che alcuni peſci, per queſto un ſolo argomento, che nõ ſi veggono mai, ſchifino le reti, & ſcherniſcano con aſtutia l'arti de' preſenti peſcatori; & alcuni prẽderſi piu ſpeſſo, che non auenne ne' tempi antichi, del nome de' quali hora grandemente ſi dubita. Et ſi sà, che alcuni peſci, che non furono mai in alcun conto, perche ſeppero buoni à' prencipi, ſi tennero vn tempo, per vna certa publica adulatione, in ſommo honore; iquali poco poi, mancata con quelli prencipi l'openione della lor rarità, mentre ogn'vno miſuraua il ſapore cõ

pari,

pari, & libero giudicio di tutto il popolo, caderono in pregio vilissimo, come si vide pur mò nella Merluccia, pesce oltra modo abietto, che fu comprato per piu di vn mediocre pregio, ridendosene tutta la pescheria, da Papa Adriano, che, come fu nel gouerno della chiesa di grosso ingegno, ò pur cattiuo giudicio, così fu in ciò d'hispidissimo gusto. Ne dè parer miracolo, che altri, & altri habbiano differente il palato, & che molti piu cibi si traggano dal mare, che dalla terra; percioche i fecondissimi mari non pur generano vccelli, & altri animali boscarecci; ma da' medesimi pesci si hanno in copia all'vso de' fabri, & de' legnaiuoli stromenti con varietà mirabile da essere imitati dagli huomini. Ne niuna cosa si può imaginar con l'animo, ò veder con gli occhi sotto questo cielo, che ci si copre intorno, che il mare non habbia ne' ricchissimi regni del profondo, & benignamente non ci dona. Ma maggior somma di pesci, &

maggior varietà anticamẽte ſi vedeua in Roma, che non ſi vede hora; mentre, trouandoſi le delicie in colmo, ſi ricercauano i peſci foreſtieri fin da' rimotiſsimi lidi del mar Ionio, & Siciliano; & perciò eſſendo ſtati fatti velociſsimi brigantini tutto il buono, e'l meglio, che ſi pigliaua à Brindiſi, à Meſsina, & à Taranto ſi portaua in vn volo nelle cucine di Roma; doue tanto piu ſaporiti ſi ſtimauano quelli peſci, quanto con piu fatica de' peſcatori, & maggiori coſti ſi comprauano: Ma nel vero ſarebbe ſtato poco, che gli habitadori sù'l mar Ionio à forza di uela, & remi, ſolcando i lontani mari, haueſſero cõdotti prigioni i peſci chiuſi in caue forate, perche i cibi della magna Grecia non pur freſchi, ma uiui, & ſpiranti foſſero ſtati mangiati in Roma da' goloſi; ſe non ſi foſſe trouato in alcuni Imperadori la medeſima ingordigia di profonda gola; che, ſe erano ne' paeſi preſſo il mare non poteuano ueder i peſci; & dapoi ne' luoghi fra

terra,

terra, e tra' monti, quasi che la caccia fosse lor venuta à noia, se gli faceuano condurre in gran diligenza di velocissimi corrieri. Furono anco trouati i uiuai, che con pazza spesa edificauano presso il mare; perche qualche volta fosse vinta con questa īdustria de gli huomini la furia de' venti crudeli; ne potesse essere ripreso il uiuer delicioso, se ben Eolo, Nettuno, & gli altri Dei marini hauessero uoluto essere molesti, & contrarij à' conuitati. Per questo in niun tempo dell'anno, & in niun luogo, benche lontanissimo dal mare, i rari pesci mancarono mai alle tauole de' Romani, tanta cura, & studio in ciò haueuano posto gli inuecchiati costumi di q̄lla natione; che niuna, tutto che di freddo, dirò da poeta, degna cena di caualiere era stimata quella, nellaquale non ui si fossero uedute uiuande pescareccie. Et noi per lo contrario, se non sforzati da legge, non si cibiamo di pesce; anzi pare, che si faccia solennissimo sacrificio quel dì, che

si mangiano ò uolaticini, ò saluaticine, ò buone carni di uitello; di maniera, che, se gli animi fossero sciolti dalla religione, i golosi non mangiarebbero mai pesce, ma disiderarebbero in cambio di Muli, Orate, & Spigole Fagiani, & Capponi; & questi solo, perche, hauendosi satiata la gola con le solite uiuande, si sono trouati nuoui allettamenti per destar l'appetito: e tanto è passato inanzi il poco capitale, che si fà del pesce, che ne pur in quelli pochi quaranta dì, assegnati à far penitenza de' nostri peccati, ne timor di Dio, ne infamia si può mouere, che si astegniamo, con disiderio certo degno di riprensione, di non mangiar carne. Di qui è nato, che per il poco conto, che si fà del pesce; & per conseguente del pescare, i nomi antichi de' pesci in tutto sono mancati; percioche i nostri pescano studiosamente, & à gara solo di primauera, & non pigliano perciò di tutte le sorti pesci; conciosia che i pesci col uariar de' tem

pi hora uanno attorno; & hora cercano i ripostigli da nasconderſi; ne ſi poſſono pigliare, ſe non à certi tempi determinati. Le Laccie ne' bei principij della primauera alhora, che ſi appreſſano le Cicogne, ſogliono entrar nel Teuere, &, inchinando quella ſtagione, nõ appaiono piu: coſi nel lago di Como il peſce Pigo, raro, ſecondo Plinio, per i chiodi calzari, non fu ueduto da me in altro tempo, con tutto che curioſamente lo cercaſsi aſſai, che nel naſcer delle Virgilie; ne' quali dì i Tordi ſono uſati à ſchiere di uolar dall'Alpi nelle vigne. Ma queſta ſopra tutto è principaliſsima cagione, che ſiamo ingannati, & difficilmente trouiamo eſſere ueri i nomi de' peſci, che cerchiamo, ch'eglino ſono chiamati in queſto, & in quel paeſe con altri, & altri nomi, ſecondo la diuerſità de' tratti delle marine, per uſar le parole di Plinio, doue eſsi ſi pigliano. Il che non de' parer coſa noua, poi che le nationi barbare, coſi piacendo alla noſtra ſor-

te,

te, hãno in maniera afflitto l'Imperio Romano, che l'Europa, rempiutasi delle colonie di genti straniere, ha perduto con le uere lettere l'antico suo ornameuto ancora.

Del Capidoglio
Cap. 2.

Il maggior di tutti i pesci, che tocchino i lidi nostri, è quel, che da' Romani è chiamato il Capidoglio. Vn di questi pochi anni fà grande, & smisurato di corpo, & fiero d'occhi, & di denti, spinto da forzatissime onde, fu tratto dal mar irato nelle basse nō lontano da Cornetto nel paese di Toscana; doue tutto stracco per le molte botte di mare si ficcò in maniera nell'arena, ch'egli col suo peso, & empito haueua solcato, che, oppresso dal suo proprio carico, non fu mai possibile,

bile, che si potesse mouer di luogo, & saluare; hauendolo il mar dinanzi gonfio di tante onde per la calma, che soprauenne abandonato in quelle basse, con tutto ch'egli si affaticasse assai, & mettesse forza con molto gemito, & spessi guizzi della sua gran coda di rifuggir nel mare. Onde, quasi che circondato da perpetui argini, risoffiando in se forte, tutto sdegnato spirò: rimanendo preda, & spettacolo delle genti, che erano concorse à vederlo; allequali, tagliato con le scuri in pezzi, & posto à torcoli, diede di molto liquore per uso delle lucerne. Tanta era la grandezza di questa bestia, e tanta l'altezza della sua schiena, che quelli, che caualcauano dall'vno, & l'altro suo lato, non si poteuano vedere. Per un miracolo furono appiccate ne' tempij le sue grandi ossa; & sopra tutto quelle, doue stauano gli occhi, che pareggiauano il cerchio di una gran botte; ma poco poi questa cosa si riuolse ī prodigio, per il tristo successo, che

ne auenne; percioche gli ardenti ſoli della ſtate guaſtarono talmente per la marcia, che faceuano le brutte uiſcere della fiera horamai corrotta, che, ſe bẽ per il faſtidio del triſto odore fu abbracciata q̃lla raccolta materia, non valſe però, che in breue il paeſe di ſua natura peſtilentiale con sì puzzolente, & nociuo uapore ſi uenne à infettare, che quel autunno ſi fornì con le morti di molti habitadori. Similmente alcuni anni inanzi un'altra beſtia della medeſima ſpecie ſi fiaccò nelle baſſe non lontano dalla bocca del fiume Arno, eſſendo fortuna in mare per un gagliardo uento Oſtro, che ſoffiaua; laquale, vinta dal male, dalla uecchiezza, & dallo sbattimento delle onde, da un ſimile concorſo di habitadori fu tagliata in pezzi; e, tratte le coſtole, & i nodi del fil della ſchiena, ſi abbrucciò di fatto, perche l'aere, infetto dal graue odore, non diueniſſe inſalubre. Io credo, che il Capidoglio ſia quel, che Plinio chiama l'Orca; laquale in pre-
ſenza

senza del popolo Romano fu combattuta, & morta nel porto di Ostia dall'Imperador Claudio; che la chiuse in lungo ordine di reti, non altrimente che nel Circo massimo, mentre egli in persona, montato sopra l'armata pretoria, haueua per quei lidi disposti i soldati, come s'egli hauesse hauuto à far battaglia nauale; con non minor gloria di spettacolo, che auanti Attilio Regolo opprimesse con tutto l'essercito in ordinanza, usando le catapulte, & le balestre il serpente al fiume Bagrada. Le Orche fanno continuamente guerra con le Balene, & per tutto l'Oceano combattono tra se con sanguinosissime battaglie; l'vne, & l'altre entrano alcuna volta nel mare Mediterraneo per lo stretto di Calico. V'è con queste nell'Oceano della specie delle Balene la Rota, che fu veduta dall'armata Portughese passato il Capo di buona speranza. Dicono, che pareua, che ella hauesse sopra la schiena due ruote, simili à quelle, che ne' luoghi

ghi fourani girano attorno le pietre, che macinano, ſpinte da' venti; doue gli accorti marinai ſi ſpauentarono in maniera di affrontar una tanta beſtia, che, con tutto che dianzi haueſſero ſprezzato i certi pericoli, & l'immenſe onde di un mare non conoſciuto; parue lor nondimeno eſſere meglio di riuoltar le uele, & fuggire, che aſpettarla; mentre con terribile ſtrepito la uedeuano uenire fendendo il mare ſpumoſo, & sfidandogli, quaſi che haueſſe ueduto i nimici, con ſuperbo fremito à battaglia. Ne la ſpauentarono punto le artigliarie, che eſsi ſpararono, del cui ribombo riſuonauano tutti quei mari; & ſenza fallo, che quella crudel beſtia cō tortuoſi giri, & riuolgimenti nuotando gli hauerebbe ſeguiti, cedendole nella preſtezza le uele, & i uenti, ſe tutta ammiratiua non ſi foſſe fermata; quaſi che nella fretta, ch'eſsi haueuano di continuamente fuggire, con aſſai glorioſo incalzo moſtraſſe in quel modo di hauer hauuto

vittoria

vittoria. Si vede anco fuor dello ſtretto di Zibilterra il Fiſiter, chiamato da' Latini Flator, ilquale con vn certo reſpiramento vomita onde coſi alte, che pare, che di lontano ſiano uele di naui per la bianchezza dell'acqua, che ſpuma. Queſta beſtia poſe in terror l'anno paſſato certi Imperiali, che paſſauano d'Inghilterra in Iſpagna, rappreſentando quella ſpecie di uele di lontano le naui de' Franceſi; iquali alhora, che ardeua la guerra, infeſtauano con le armate quei mari. Ma horamai laſciarò all'Oceano le ſue fiere, hauendo io piu toſto à narrar i cibi delle tauole, che coſi grandi miracoli della natura del mare.

Del Bue fiera, & della Canicula. Cap. 3.

MA, prima che, ſecondo il propoſto ordine, ſi peruenga à quelli peſci, che ſi portano in tauola, non ſi dè laſciar quel

Bue grande, & largo di corpo, che diuora gli huomini, che nuotano. Questa fiera con marauigliosa astutia và assassinando il mar nostro, frequentando i porti, & i lidi ornati di case, & di palagi, presso i quali si pone in aguato, e, tutta pigra, & lenta facẽdo uista di dormire, assalta i nuotatori. Il Cardinal Saulo Bendinello soleua spesso ne' suoi ragionamenti riferire, che, essendo ancor giouanetto, nuotaua vn dì con altri compagni del suo tempo; &, uscito in alto mare, s'incontrò non lontano dal porto in questa fiera; laquale nel piaceuole, e tranquillo mare queta, & immobile si uedeua chiara, & palese; il cui aspetto le spauentò così forte, che, sopreso da grandissimo timore, quasi abandonato dalle braccia, & dall'usata arte del nuoto, à pena si saluò. Et un Moro, ualentissimo tuffatore, che insegnaua à quei giouanetti nuotare, & à poco à poco ueniua addestrando i corpi & gli animi loro à' pericoli del mare; uedendo, che per il

ſopravenir della beſtia eſsi s'erano tutti ſpaventati, andò con velocißimo nuoto contra di lei, che ſi ſtaua in aguato; ò per moſtrar con quella animoſità, che nõ foſſe nulla il pericolo, ò per riferir quella marauiglia di hauer ueduto dapreſſo la ſua effigie. Ma eſſa, che ſtaua intenta alla preda, lui, che temerariamente nuotaua, preſe con una terribile apritura di bocca, & ſubito lo diuorò; ne altri ſegni ſi videro della morte di quel meſchino Moro, ſe non una ſchiuma ſanguinoſa, che bolliua nel mare commoſſo; tanto che fu creduto, ch'egli foſſe prima maſticato da un'ordine doppio, & acuto di denti, che inghiottito. Oppiano deſcriſſe in alcuni uerſi leggiadrißimamẽte un Bue micidiale, la ſentenza delquale è ſtata tradotta in bellißimi verſi latini da Lippo. E nimica anco à' nuotatori la Canicula, che piu toſto col morſo de' ſuoi denti mortali dilacera gli huomini, che gli diuori. Queſta ha grande il capo, riſtretto il uentre, & finiſce in una

una lunga, & picciola coda: l'inganno della quale, & la natura marauigliosa con molta paura, & con molta audacia congiunta, s'io mi sforzaßi di riferire farei goffamente; perche Plinio à suo luogo l'ha espressa con incomparabile leggiadria di parole, & breuità, come fu costume del suo ingegno diuino.

Dello Sturione.

Cap. 4.

Di tutti i pesci, che si pongono alle tauole piu sontuose, niun ue n'è in tutto'l mare, ò fiumi, che sia piu grande, ò piu saporito dello Sturione. Et certo è, che in questa età egli è sempre stato tenuto per tutto il mondo in sommo pregio, & gran de honore. Nasce nel mare, ma ne' fiumi diuien molto raro: percioche col ber l'acque dolci s'ingrassa, & si spoglia quel acetoso sapore, che apprende nel mare.

Entra

Entra disideroſiſsimo ne' gran fiumi; per queſto particolarmente ſi troua nel Nilo, nella Tana, nel Danubio, & nel Pò. Il ſuo capo è col becco, & ſporto in fuori ſimile à vna piramide quadrata: la bocca è ſenza maſcelle, & ſenza denti, & in ogni ſua parte differente aſſai dalla forma di quella de gli altri peſci, & poſta ſotto il barbuccio preſſo la parte della gola, tonda à guiſa d'vna canna, & ſempre aperta, & cartilaginoſa, & ſopra modo bianca; l'apritura dellaquale ne gli Sturioni maggiori nõ empierebbe coſi di leggero per la graſſezza l'haſta di vn braccio. Tutto il ſuo capo è anzi vna certa dura, & calloſa cartilagine, che certo oſſo; tanto che pare, che egli ſia appigliato inſieme da vna non sò che lenta, & graſſa lanugine. Reſpira con le nari, che ha picciolisſime ſopra il becco, mancando di branche; &, ſe riceue alcuna acqua tirando à ſe, con la medeſima bocca china ſubito la rigetta; & per tutto il corpo lũgo il fil della ſchiena

na gli ſopraſtanno leggiadramente alcu-
ne ſcaglie graſſe della durezza di un'oſſo
diſtinte con un certo numero, & ordine,
nella maniera, che veggiamo in alcune ſu-
perbe porte, che, hauendo con vn certo
ordine in ſe fitti chiodi di ferro, & dorati,
ſono vagamente figurate. Veſte l'altre
parti del ſuo corpo con un coprimento
di cotenna ruuido piu toſto che di perpe-
tue ſcaglie, ilquale tira alla ſpecie del co-
lor uerde ſcuro. Con che nome foſſe chia
mato dagli antichi lo Sturione non indo-
uinarei facilmente, diſcordando ne' lor
pareri i grauiſsimi autori dell'età noſtra;
& ſarà coſa piu facile confutar queſti pa-
reri fondati ſopra uane congetture, che
por in mezo il nome vero, & certo di que
ſto celebratiſsimo peſce. Tuttauia aſſai
ſarà l'hauer moſtrato à curioſi gli altrui er
rori, accioche un'altro piu accommoda-
to, & migliore gliene cerchino, ſe pera-
uentura parerà, ch'io non gliene habbia
trouato un proprio. Il Volterrano, che
 di tutte

di tutte le cose scrisse vna faticosissima opera, pensò, che quel, che si chiama hoggidì Sturione, fosse il pesce, che da' Greci è detto Labrace, e da' Latini Lupo; l'opinione delquale molti dotti dell'Academia Romana lodarono in tutti i conuiti; e fra gli altri Tomaso Fedro, & Portio Camillo; mossi da questi argomenti, che il Lupo del Teuere era presso i Romani sopra tutti gli altri pesci molto buono; & massime quel, che entraua nelle cloache della città, & ueniua preso tra i due ponti; per laqual vna sola conditione gli Sturioni hanno per giudicio di ogn'vno somma lode di sapore, come gli celebrano Oratio, Giuuenale, M. Varrone Plinio, & Macrobio; & rapportarsi alla cõgettura dell'antico nome gli Sturioni essere chiamati hora da' nostri pescatori Lupi, ꝑ hauer eglino in costume, quãdo hanno preso quel pesce, e tirano le reti, gridar per allegrezza con chiara uoce il nome di Lupo; lequali congetture à me paiono per

alcune ragioni assai friuoli, essendo presso i Dialettici quella maniera di argomento fallacissima, i Lupi del Teuere sono dilicatissimi, ma gli Sturioni del Teuere sono dilicatissimi, adunque gli Sturioni sono Lupi; percioche in questo non si parangona tutto il genere de' Lupi con gli altri pesci; ma il genere di quelli, che si pigliano nel Teuere, & da quelli, che uiuono in alto mare, si esprime la differenza; percioche sarebbe cosa da ridere anco presso i mediocremente intendenti parasiti, che si mettessero ne' secondi gradi di dignità, anteposto lo Sturione à tutti gli altri, la Laccia, la Spigola, & la Lampedra, pesci presi similmente nel Teuere, che poco poi si dirà, con che nome si chiamino latinamente; per non esser sempre grato lo Sturione, come quello, che solo è lodato ne' maggiori caldi della state. Poggio, figliuolo di Poggio il letterato, non solo dotto in vecchiezza, ma ritroso fin allo sdegnarsi nel condimẽto delle viuande,

uande, & ſolenne paraſito, credendo, che anticaméte il Lupo foſſe lo Sturione, ſoleua dire nelle cene del Papa, che egli ſopra tutto ſeguitaua, che gli antichi haueuano hauuto il palato hiſpido, hauẽdo tanto marauiglioſamente celebrato il Lupo; percioche egli ha le carni non tanto dure, quanto non ſoaui per l'abondanza del ſugo viſcoſo, & prima ſatijno, & empino chi le diſidera, che dilettino; perciò giudicaua, che foſſero piu toſto da porſi alla tauola della famiglia, che non de' padroni; eccetto il capo, che, leſſo, & condito in bianco mangiare, era cercato da lui auidamente col pirone, & con le dita per tutti i ſuoi buchi, & i ripoſtigli. Ma, perche non ſi ſtia troppo in confutar i lor argomẽti, dirò il Lupo eſſere vn'altro peſce diuerſo dallo Sturione, chiamato volgarmente Spigola, ilquale approuato laſciarò lor ſenza nome lo Sturione. La ſpigola è hoggi preſſo i Romani quel peſce, che in Vinegia è chiamato il Varuolo, Lu

E 2 paccio

paccio in Genoua, in Toscana Ragno, & Lupo in Ispagna. Quel, che si prende in Roma tra i due ponti del Teuere per parer di ogn'vno tien il primo honore; percioche si sà per detto de' pescatori, che egli si vende assai piu à' mangiatori de' buoni bocconi, che quel, che si piglia in mare. Questo oltra modo vorace suol cacciarsi nelle cloache, & entrar nelle cauerne di meza suburra, come dice Giuuenale; dimora attorno le fogne, & le lordure, & diuora ogni cosa, che gli uiene dauanti, ne perdona à pesce alcuno, ne à cibi sozzissimi. Pochi mesi auanti, mẽtre si apriua in pescheria una Spigola gli fu trouato nel uentre un lũgo serpe; ꝑ lequali cagioni nel Teuere s'ingrassa, & cresce oltra modo: ne negherei anco gli Sturioni entrar nel fiume, & goder nelle acque piu grasse, e tanto piu diuenir saporiti, quanto piu s'allontanano dal mare; ma non si approua lo Sturione, & il Lupo esse re lo stesso per questa ragione, quando

l'vna, & l'altra differenza all'uno, & all'altro dirittamente si conuenga; percioche l'entrar nel fiume del Teuere, & goder di quel pasto, & ingrassarsi pare, che sia piu proprio della Spigola, che dello Sturione; conciosiache non compariamo lo Sturione preso in mare con quel, che si pesca in Roma, non si prendendo lo Sturione quasi mai, ò certo rarissime volte in alto mare, ilche per relationi de' pescatori ho chiaramente conosciuto; doue per l'opposito la Spigola & d'alto mare, & dal fiume Teuere giornalmente si pesca con le reti, ò con gli hami; di maniera, che si può stimar hauerlo uoluto inferir Oratio poeta, quando disse,

Doue conosci al gusto, che sia nato
Questo Tiberin Lupo, ò preso in mare
Apra la bocca, ò tra due ponti spinto,
O pur sotto, oue sbocca il Tosco fiume?
Sciocco tu lodi il Mulo di tre libre,
Et forz'è, che lo scemi, & parti in quante
Viuande cuocer, & condir tu uuoi;

Veggo ben, che ti ſpinge la bellezza;
Ch'importa adũque odiar i grandi Lupi?
Perche diè lor natura maggior modo,
Et picciol peſo à queſti; rare uolte
Digiun ſtomaco ſprezza il cõmun cibo.
E manifeſto adunque, che i Lupi ſi pigliano in mare, e tra i ponti, ilche chiariſsimamẽte auiene nel pigliar hoggi le Spigole; & anco par, che quadri à non iſprezzar la congettura quel preſo apra la bocca; percioche chi vide mai lo Sturione aprir la bocca, s'egli l'ha ſotto il barbuccio, & immobile, & ſtretta, che niuno beneficio di oſſo, che la giri, ò di maſcella, che l'alzi, & abbaſsi la può allargare, & la Spigola l'ha piegheuole, & larga per quel, che ſempre ſi vede in loro, & hanno in vſo i cuochi per galanteria aprẽdo molto ben le maſcelle di por lor in bocca un melaranzo? Ne oſta quel, che ſoleua dire l'Amiternino oſtinato grammatico, che hebbe con le ſillabe ſempre lite, Oratio hauer detto odiar i grandi Lupi per dinotar

tar i piccioli essere molto piu rari, che i grandi; ilche pare, che si venga à punto à confar à gli Sturioni, seguendo i golosi, & i piu accurati parasiti rifiutati i maggiori i minori Sturioni, che si chiamano Porcellette; percioche quel buon grămatico erraua forte da' sensi del poeta; conciosia che Oratio non comparò i Lupi grandi con i piccioli, ma con i Muli di tre libre, come egli poco poi apertamente dichiara; dicendo essere dato dalla natura à' Lupi maggior modo, & à Muli negato, che crescono poco. Ma, mentre egli tutto superbo sopra di questo contrastaua, era da noi bellamente ripreso, & certo con nostro estremo spasso; percioche noi lo richiedeuamo, che pesce pensaua egli, che anticamente fosse la Spigola, ch'egli soleua cosi volentieri mangiare, s'egli diceua, che il Lupo era lo Sturione? rispondeua, che egli era la Squilla; error degno di riso, per quel, che diffusamente narrerò nel proprio Capitolo della Squilla, quando si toccheranno

toccheranno i verſi di Giuuenale. Ma io mi mouo à fermamente credere quel, che della Spigola mi ſono perſuaſo, ch'ella in Iſpagna hoggidì è chiamata Lupo; laqual vna ſola prouincia di tutto il mondo ha conſeruato in gran parte incorrotta la lingua Latina, & i Genoueſi pronuntiano il nome di quel peſce vicino al nome Latino. Pur per tor via l'ambiguo di queſta queſtione allegherò la ſentenza di Ariſtotile; percioche egli dice, che il Lupo è ſcaglioſo, & che nuota con quattro penne; dalle quali due differenze rimane in tutto eſcluſo lo Sturione; percioche egli non è ſcaglioſo, ma coperto di vna cottanna molto aſpra, & nõ vſa quattro penne al nuoto. Oltra di ciò Galeno nel terzo degli alimenti dice, che il Lupo genera ſangue molto ſottile, & per queſto che ha vna certa ſimile conuenienza con le carni delle Pernici; ilche niun buon Medico hauerà ardire di aſcriuer allo Sturione, generãdo egli piu toſto un graſſo humore,

more,& assai lento, che esse chiamano viscoso; & perciò da essere anzi pareggiato alle carni di un ben cresciuto vitello, che alle leggerissime polpe delle Pernici. Similmente Cornelio Celso à cõfermar l'autorità di Galeno dice, che il Lupo, & il Mulo sono tra i pesci di piu leggero alimento; ilche si approua giornalmẽte con l'esperienza, che ne facciamo; senza che santo Ambruogio nell'Esamero loda sopra modo nel Lupo la tenerezza, & Plinio nel medesimo la dilicatezza, non hauendo lo Sturione tenere carni, doue tenerissime per opinione di ogn'uno ne le hanno i Lupi. Pensarono poi, che quando Plinio affermò, che i Lupi erano detti lanuti dalla bianchezza delle lani, intendesse dello Sturione, per mostrarsi forte bianche le carni degli Sturioni; quasi che i Lupi non auanzino tutti gli altri pesci, ò nel candor delle scaglie d'argento, ò in quella estrema bianchezza delle carni di latte; & cosi quel verso di Martiale

Tien il lanuto Lupo l'alte vſcite
Dell'Euganeo Timauo.

manifeſtamente ſi contrapone alla opinione loro; percioche il Timauo, fiume sù quel di Aquilegia, le bocche del quale, tanto celebrate da Virgilio, per i fanghi creſciuti, hoggi ſono in gran parte venute meno; non ha Sturioni, con tutto che abondi di Spigole, & di Trutte. Et, ſe ſi diceſſe Martiale hauer preſo il Timauo per il Meduaco, che hora è la Brenta del Padouano, con la medeſima ragione ſi riſponde, che la Brenta nõ ha alcuno, ò certo pochiſsimi, & quelli anco molto minuti Sturioni; di maniera, che Martiale ſarebbe ſtato vn goffo, hauendo à celebrar lo Sturione di eſſere ricorſo al Timauo, potẽdolo hauere dal vicin Pò, fiume per la ſua grandezza non meno famoſo, che per molta copia di Sturioni chiaro. Et à piu certa fede della opinione mia pare, che ſi rapporti quel, che raccontano hoggi i peſcatori non ſenza miracolo delle Spigole;

percioche

percioche dicono, che ſentendoſi eſſe preſe all'hamo, ſubito diſcorrono,& guizzano forte,& allargano la ferita; accioche à quel modo, ſtracciataſi la gola,da ſe ſteſſe vengano à cader da gli hami, & porſi in libertà; ilche riferiſce chiaro anco Plinio, che ſegue in queſto Ariſtotile. Et per lo contrario ſi sà, che gli Sturioni non ſi pigliano, ſe non con le reti, & non mai con gli hami; ſpecialmente ſe ſono maggiori di vn cubito; & riferiſcono i peſcatori, che eglino ſoglíono ſpeſſo con empito al largar,& rõper la maglia delle reti, & per ciò auenir, che nõ ſi pigliano cõ gli hami; perche ſi nutricano piu toſto leccando,& ſucciando, che diuorando, per hauer la bocca non troppo diſpoſta à prender l'eſca. Ma quel m'inuita forte à creder certo; che lo Sturione non poſſa eſſere il Lupo,che i Lupi per quãto ſi ha quaſi da tutti gli ſcrittori, & le Spigole hoggi ſogliono roder gli ſpaghi de gli hami con denti ſerrati; ilche niuno accorto huomo dirà

mai, che possa fare lo Sturione, mancando manifestamẽte di denti. Oltra che c'è presso Columella quel detto molle di Filippo; ilquale, mẽtre alloggiaua presso vn suo amico in Casino, gli fu posto à cena inanzi vn Lupo, & subito, che ne gustò vn poco, lo sputò fuori, dicendo, Possa morire, s'io nõ mi pensai, ch'egli fosse pesce; quasi che egli volesse inferire, che soli i Lupi del Teuere erano degni del nome di pesce, e tutti gli altri Lupi piu tosto da riporsi tra i minuti pisciolini, che tra i pesci; dal qual detto fo cõgettura certo, che quel Lupo non fosse lo Sturione, per non hauer i fiumi, che sono sù'l paese di Casino, & ne' confini di Arpino Sturioni: ma che Lupo fosse quel cosi dispiaceuole al palato di Filippo dirò, quãdo toccherò delle Trutte. La seconda opinione del nome dello Sturione hebbe per capo M. Francesco Filelfo, nellaquale veggo essere hora alcuni de' nostri Lombardi di assai buone lettere. Costui, che era ardi-
to

to tra quelli, che non ſapeuano nulla, eſ-
ſendo riuſcito chiaro, & famoſo in quel
tẽpo per ſaper lettere Greche: andò ſpar
gendo per tutta Italia cõ lettere ſopra ciò
ſcritte, che lo Sturione era quel, che ſi
chiama Attilo; con chiamar ignoranti nõ
ſenza offeſa di parole coloro, che della
forza di quel vocabolo haueſſero voluto
credere altrimente di quel, ch'egli ſenti-
ua; ma tãto fu lontano à trouar il vero no-
me, che, mentre egli ſi sforzaua di ripren
der altri, che non ſapeuano niente; ſi la-
ſciò cader puerilmente in vn'error vn po
co piu graue; percioche egli ſcriue, che il
Lupo non è in alcun modo lo Sturione;
percioche il Lupo è hoggi quel peſce, che
da tutti è chiamato il Lucio, cõcioſia che
licos in Greco è il Lupo, ilquale dapoi
corrompendolo i Latini per mutamento
di vna lettera riuſcì in Lucio; & eſprime il
Filelfo l'effigie di quel Lucio, dicẽdo, che
è un peſce lungo, col capo ſporto in fuo-
ri, con la bocca forte dentata, con alcune
faſcie

fascie oscure per trauerso, con la schiena nera,& col uentre molto bianco; & grandemente famigliare in tutti laghi,& fiumi d'Italia; quasi che questo frettoloso uecchio non s'auedesse il Lupo animale terrestre essere chiamato da' suoi Greci licos, & il Lupo pesce labrace. Ma, che pazzia di gratia sarebbe questa dir,che i Lupi tāto lodati da tutti gli autori siano quelli stessi pesci, che uolgarmente si chiamano Luci? tenendosi anzi i Luci tra i cibi della uil plebe, che uiuanda in Roma di gentili huomini,& di Signori, tanto che nō uengono mai lor posti dauanti, se non quando il pesce di mare è caro, ò non se ne troua, come occorre alcuna uolta, che per le fortune nō si può pescare: & alhora anco non ui uengono posti per altro, se nō per ornar, secondo che si dice, il piato, piu tosto che per dargli mangiar à' conuitati. Diceua Poggio, che nel Lucio nō u'era alcuna bōtà, cō tutto che egli fosse pescato nel lago Cimino, & preso molto buono, &

no, & grasso, se non alhora, ch'egli si metteua ne' desinari in grandissima fame de' conuitati. Mi marauiglio, che il Filelfo, huom di tante lettere, non hauesse letto in Ausonio quelli uersi, ne' quali è nominato spesso il Lucio pesce ignobile, diuerso dal lupo presso gli Inglesi, & Fiamminghi, che si dirà poi nel proprio Capitolo del Lucio. Ne dè parer miracolo, che il Lucio non sia troppo celebrato presso gli antichi; hauendo pochi autori, se nõ un solo Ausonio, cerchi quãto uoglia un lettor curioso, che no'l trouerà mai, fatto mentione de' pesci de' fiumi, & de' laghi; doue il Lupo è posto da tutti tra i marini pesci, che entrano ne' fiumi; & il Lucio per giudicio di tutta Europa è noto, che non entra mai nel mare. Affermaua poi il Filelfo, che lo Sturione era anticamẽte l'Attilo, fondato sopra un'autorità di Plinio, ilquale nel nono della historia naturale, doue ei parla della grandezza de' Toni, dice, Sono pesci in certi fiumi nõ minori

il Siluro

il Siluro nel Nilo, l'Eſo nel Reno, & l'Attilo nel Pò, che per pigritia s'ingraſſa alcuna uolta al peſo di mille libre, ne ſi prende, ſe non con un'hamo incatenato, tirandoſi fuori del fiume cō i Buoi poſti al giogo. Dallequali parole moſſo giudicò, che l'Attilo non poteſſe eſſere altro, che lo Sturione, per tenerſi quelli Sturioni grandi, che ſi pigliano nel Pò, i maggiori peſci, che ſi peſchino in quel fiume: laqual coſa è maniſeſtamente falſa; percioche l'Attilo è quel, che ritenendo l'antico ſuo uocabolo, è chiamato in Ferrara Adelo, peſce dello Sturione piu ampio, & nel l'effigie, nel ſapore, & nel pregio & in tutta quaſi la ſua natura da lui molto diſsimile; tal che ꝑ la diuerſità ſi ſuol dire in prouerbio in Ferrara, quādo ſi uogliono moſtrar due coſe tra ſe grandemente diſtanti, elle ſono tanto differenti, quanto lo Sturione dall'Adelo. Et queſto poco fà ci è ſtato affermato da gli ambaſciadori di Ferrara mandati dal S. Alfonſo da Eſte

à Papa

à Papa Clemente; de' quali il primo era il Casellio famoso giurista, & il S. Antonio Costabilio, uecchio di molti anni per espe rienza di cose, & per isplẽdor di uita chia ro. La terza opinione afferma, che lo Stu rione presso Plinio è il Torsione; della quale molti giudicano, che ne fosse auto re Teodoro Gaza; & pochi anni auanti la difendeua gagliardamente il Longolio Francese, giouane di dottrina singolare, ilquale sarebbe giũto al sommo della elo quenza Latina, se la morte non l'hauesse cosi immaturamente tolto in mezo il cor so de' suoi ottimi studij. Era egli mosso à ciò credere da questa ragione, che uede ua Plinio hauer espressa la forma, & la na tura dello Sturione nel capitolo de' Torsi ni, doue dice, Hanno similitudine de' Del fini quelli, che si chiamano Torsioni, solo sono da lor differenti per una certa tristi tia di aspetto, percioche non hanno pun to quella lasciuia, assimigliandosi assai ne' becchi alle nociue Canicule. Onde per

queſte parole gli parue, che gli Sturioni foſſero quelli ſteſsi, che i Torſioni; & ſopra tutto per queſta congettura, che ueggiamo, che moſtrano & nell'aſpetto, & nel nuoto minor laſciuia, che i Delfini; & habbiano la canna à ſimilitudine de' Delfini, benche poſta lor con diuerſo modo dalla natura; percioche i Delfini per la loro reſpirano, & prendono refrigerio; & gli Sturioni uſano la loro in iſcambio di bocca; conciosia che di ſopra hò detto, che uſano le nari, & le branche aſſai ſtrette p tirar l'aere, & refrigerar le parti uitali. E'l medeſimo Longolio giudicaua, che queſto nuouo nome di Sturione alludeſſe forte all'antico uocabolo del Torſione. Da' quali argomenti tirato il Gaza, che era nel trasferir i ſenſi Greci diligentiſsimo oſſeruator, & imitator delle parole di Plinio, traduſſe preſſo Ariſtotile nell'ottauo dell'hiſtoria de gli animali la Focena Torſione, quaſi uocabolo tolto in preſtāza da Plinio. Ma, ſe cō buona perdonan-

za si può repugnar agli huomini buoni morti, mostrarò, che Teodoro non prese il Torsione per lo Sturione; perche, se l'hauesse preso, hauerebbe grandemente errato; & Plinio anco, per quel Torsione, che noi cerchiamo, non dinotò lo Sturione; percioche il Gaza nel tradurre in Latino Aristotile, che dice nell'ottauo dell'historia de gli animali, Nel mar Pontico non u'è alcuna fiera, fuor che il Delfino, & la Focena; pose per la Focena il Torsione, sapendo, che la Focena era messa da Aristotile tra quelli pesci, che partoriscono parti uiui; percioche Aristotile uuole, che alcuni pesci partoriscano uuoui, altri parti uiui, cioè pesci nati; ne c'è alcuno, che sia cosi ignorante, che non sappia lo Sturione partorir uuoui, per quel, che si raccoglie giornalmēte dal mangiarne, & del pane salato di cauiaro, che si fà de' uuoui de gli Sturioni; percioche non è da credere, che il Gaza, huomo di tanta eruditione, & diligenza, si hauesse cosi

fanciullescamẽte lasciato ingannare; massime hauendo notato, che questo luogo era stato tradotto altramente da Plinio, che pose in luogo di Focena non il Torsione, ma il Vitulo marino; ilche annotò bene M. Ermolao Barbaro nelle correttioni di quel autore. Oltra che presso Aristotile la Focena non può essere lo Sturione, dicendo chiaramẽte nel sesto della natura de gli animali, doue egli esprime la sua effigie, che le Focene mancano in tutto di branche, ma che in luogo delle branche hanno la canna; ilche non auiene ne gli Sturioni, percioche oltra la canna della bocca, come ho detto, hanno le branche, tutto che picciole, & strette, se le paragoneremo al gran corpo di un tanto pesce; però la Focena in alcun modo non può essere lo Sturione. Dice similmente Aristotile, che la Focena nasce nel mar Pontico, laqual cosa non hauerebbe detto dello Sturione, trouandosi gli Sturioni facilmente in tutti i mari, & ne alleuino in

molta

molta cópia i piu illustri fiumi, che scaricano ò nel mar nostro, ò nell'Oceano. Che Plinio pensasse, che il Torsione fosse lo Sturione, non lo crederei mai; almeno per questo un solo argomento, che veggiamo Plinio non hauer fatto mai alcuna mentione dello Sturione, pesce per la sua grandezza, per la frequēza, & in fine per l'istesso suo pregio molto famoso, se nō in questo luogo & pur nomina, & dipinge spesso i minimi pesci, & quelli, che, dannati da' Medici, non sono ne anco buoni à mangiare, non solamente nel nono peculiar libro de gli animali acquatici; ma casualmēte in altri luoghi assai. Onde si può credere, che il Torsione di Plinio, per quanto affermaua Aristotile, si troui particolarmēte nel mar Pontico, ne altrimente uscir nè dallo stretto di Costantinopoli, ne da quel di Gallipoli per andarsene attorno ne gli altri mari. Sēza che Plinio, se si considerano le parole di Aristotile, intese per la Focena il Torsione; ilqual pesce,

se crediamo al medesimo Plinio è malefico, perche s'assomiglia à' becchi delle Canicule; & l'istessa Focena da Aristotile, per essere grandemente malefica, è chiamata col nome di fiera; ma, in che modo lo Sturione possa essere malefico, non sò uedere, mancando in tutto di denti; cosi forse dalla natura formato, perche non si nutrica di pesci; conciosia che sarebbe cosa da ridere il dire, che lo Sturione si mouesse contra i pesci solamẽte per lasciuia; percioche i pesci maggiori danno la caccia agli altri, accioche, morti che gli hanno, non altrimente che in proprio lor pasto si possano cibare. Ma, per diradicar in tutto questa inuecchiata opinione del Torsione, poco poi dimostrarò un'altro pesce diuerso da lui, & spesso celebrato dal medesimo Plinio essere lo Sturione: La quarta opinione fu di M. Ermolao Barbaro, huom famosissimo per la gloria de' suoi nobili studij; ilquale, ricercato di dire sopra ciò il suo parere in tanta di-

ſcordanza di huomini letterati, riſpoſe cō una lettera ſcritta à M. Paolo Corteſe, lo Sturione anticamente eſſere ſtato l'Hicca; ſpinto à farne coſi congettura dal giudicio di Ateneo, che l'Hicca ſignifica Porco, & lo Sturione chiamarſi da' noſtri Porcelletta, quando è picciolo, con gran conformità di quel nome. Niuna coſa fin quì trouò mai il Barbaro migliore di queſta; perche, come quel, che era d'alto ingegno, & molto ben ſauio, haueua di già rifiutate le ſciocche opinioni del Lupo, dell'Attilo, & del Torſione; & ne lo puote muouer Santo Ambruogio, che nella Domenica paſsione dice; Il goloſo ama il Porcello per mangiarſelo; quaſi che egli haueſſe eſpreſſo per il Porcello l'Hicca; & nell'Eſamero dice, che i Giudei ſi paſcono de' Porci marini, & non mangiano de' terreſtri. Nondimeno queſta congettura à me rieſce molto fredda, eſſendo nel mare un'altro Porco diuerſo dallo Sturione; & anco hoggi aſſai peſci graſsi, & di molta

molta ſugna ſono chiamati da' peſcatori Porci; come ſi uede eſſere nominato Porco il Tono da Strabone, & da Polibio. Et il medeſimo M. Ermolao nel Corollario, che egli appeſe alle interpretationi di Dioſcoride, dice, che ſono detti Porci i peſci Iulidi, iquali ſono pur forte diuerſi da gli Sturioni; & il peſce Seagrim anco hauerebbe potuto chiamar col nome di Porco. Parimente Ateneo, ilquale dice, che l'Hicca, per autorità di Callimaco, ſi chiama peſce ſacro, perche ha eccellentiſsimo ſapore; fece mentione di un'altro peſce, che lo dicono Him, cioè Porco, ò Cinghiale. Altri Greci penſarono, che il Porco marino ſia chiamato Pſammatidà, Pſammitin; ilche hò uoluto dire, accioche chiaramente ſi uegga, che il Barbaro non doueua coſi indubitatamente in quella lettera affermar, che l'Hicca foſſe lo Sturione; e tanto piu, perche moſtra di dubitar forte del ſuo nome nelle correttioni di Plinio, & nel Corollario di Dioſcoride;

ſcoride; hor dicendo, che può eſſere, che egli ſia il Tomo Turiano, detto per quel, ch'egli penſa da Turio città d'Italia in Calabria, per alluder alla ſimilitudine del vocabolo; & queſto, perche Ateneo afferma il Tomo Turiano eſſere in Italia viuanda dilicatiſsima; hor penſando che ſia il Galeote, ò peſce Spada, ſecōdo Strabone; hor affermando, che fu detto Scilla, Lamia, & Carcaria; & in fine intricato in tanta diuerſità di nomi, confeſſa, che ò lo Sturione anticamente fu chiamato con queſti nomi, ò che fu coſi detto dal Tomo Turiano dilicatiſsima viuanda, tanto celebrata da' Greci. Ma io mi mouo à non ne creder nulla per queſto, che non c'è alcuno tra gli autori, che ho letto, fuor che Ateneo, che faccia mentione dell'Hicca inſieme, & del Tomo Turiano; doue è forza pure, che ſi troui allo Sturione, peſce celebratiſsimo, ſecondo che tante volte hò detto, vn nome certo, & chiaro. Però vorrei, che queſte inuen-

tioni, che mi sono andate imaginando per ischerzo, & passatempo, fossero prese in buona parte da' lettori, & considerate da' dotti con quel medesimo candor di animo, che le ho scritte; percioche io non sono huomo, che con dettratar l'altrui lode voglia parer piu dotto de glialtri; non mi essendo da metter in parte alcuna ne per ingegno, ne per letteratura con quelli, che di sopra ho ripresi. Adunque in tanto contrasto di persone erudite potrò ancor io propor l'opinione mia, con protestar auanti, che fin tanto starò nel mio parere, che i piu accurati trouino un'altro nome, che piu gli quadri.
Dico adunque, che lo Sturione fu chiamato dagli antichi Siluro, che per il Glani il Gaza traduce presso Aristotile; & con tutto che presso di me ci siano certissime congetture di questa cosa, si son'io principalmente da vn'argomento mosso à crederlo, che noi non sappiamo bene in questa età, che pesce fosse il Siluro, ilquale

le nel mare, & ne' fiumi è tanto celebrato da Aristotile, Plinio, Ateneo, & Ausonio; & per l'opposito dubitiamo assai dell'antico nome dello Sturione; ilquale di tutti i fiumi quasi di tutto il mondo è habitador notissimo. Ne si dè credere, che gliantichi fossero di cosi hispido gusto, che pensiamo, che non hauessero conosciuto lo Sturione, ò il Siluro: non altrimente, che, se spenta la sua progenie per alcun difetto di natura, egli fosse in tutto mancato. Il Siluro, per quanto vogliono Plinio, & Ausonio, è pesce di fiume, & di mare, & certo molto grande; ma di singolar grandezza nel Nilo, & nel Gange, come in fiumi grandi piu degli altri; nel resto di carni dolci, senz'ossi, ò spine frapposte, & nel becco, & nella coda similissimo al Delfino; talche si può ben riprender chi voleua, che lo Sturione fosse il Torsione, perche era nella effigie, & nel becco simile a' Delfini. Et quel sopra tutto mi moue assai, che nel Nilo, nel Bo-

riſtene, come dice Plinio de' Siluri, & nel Danubio anco hoggi, ui ſi trouano moltiſſimi Sturioni; percioche in tutte le bocche del Nilo, & piu ſopra preſſo il Cairo i Mori peſcano lo Sturione; & nel Boriſtene, che hora è il fiume Neper, & nel Faſi, & nel Tanai preſſo la Tana, famoſiſsimo mercato, ue ne è tanta copia, che ci ſono ſtate fatte botteghe de' peſci ſalati; nellequali ſi fanno i ſalami de' vuoui de
Salami gli Sturioni, che chiamiamo cauiari, & gli
Cauiale Schinali fatti de' lombi de' medeſimi peſci inuecchiati col ſale, & al fumo. Et nel Danubio ſono coſi ſpeſsi, & grandi, che da lui anco entrano ne' minori fiumi, che ſi ſcaricano in lui, cioè nella Draua, nel Sauo, & nel Tibiſco, & non ſia miracolo, che entrino etiandio nel fiume Menim, ſecondo Plinio, preſſo Lisboo, nelquale i Siluri nella maniera, che nel Danubio opprimono i caualli, che nuotano. Et crederei con M. Ermolao Barbaro, che il Menim foſſe quel fiume, che con altro
nome

nome si chiama l'Enò. Questo fiume diuide la Sueuia dall'Austria,& dalla Bauiera,& si mescola col Danubio.Però io penso, che questo pesce è detto dal fiume Istro Istrione, per trouarsi in quel fiume raro, come si vede hora, & piace ad'Ateneo; che, per cagion di honore,& rarità, nominò per tutta la sua opera il Siluro Istriano, & Danubiano. Ma sentiamo vn poco cantar Ausonio nella Mosella del Siluro, che non lasciò à dietro le Tinche ignobili.

Hor sarai celebrato alto Siluro,
Gregge marin, che tutto sparso il tergo,
Quasi d'Attico oliuo, esser ti stimo.
Delfin di fiume,sì per l'ampio mare
Grãde,& grosso discorri, & sciogli à pena
Del lungo corpo le tue membra al nuoto
O da'piccioli scagni in mar d'arene,
O dalle porte de'fiumi difese;
O quando fai nel puro,e terso argento
Tranquille vscite; te le verdi riue
Te la schiera de' pesci al nuoto intenta,

Te'l

Te'l liquido christallo ammira in vista;
Et diffuso per l'alueo il mosso flutto
Corrono l'ultim'onde al lido tutte.
Tal la Balena già nel mar d'Atlante.

Percioche, che si può notar, ò esprimer piu certo in questi versi, che per lo Sturio ne il Siluro, ilquale grande,& pesce di fiume, & di mare, & simile al Delfino, & che par, che habbia sparsa la schiena di color di olio? Certo tutte queste cose si conuengono allo Sturione; & à punto cosi propriamente, come egli è fatto; tanto che è necessario, che coloro, che lo vogliono negare alleghino vn'altro gran pesce di quei fiumi, che si sono detti per il Siluro, che sia differente dallo Sturione; & ne dimostrino vn'altro presso Ausonio, per ilquale il poeta habbia voluto inferir lo Sturione; percioche non è da credere, ch'egli, ch'anco i minimi pesci de' fiumi appellò con lor proprio nome cosi sonnacchiosamente hauesse lasciato fuori lo Sturione senza fallo per la sua grandezza,

& dignità Re di peſci de' fiumi. Nè poco aiuta l'opinione mia queſto, che ne' fiumi dell'Iſola Canaria, poſta nell'Oceano Atlantico, vi ſi pigliano peſcando di molti ottimi Sturioni, per quanto ne dicono gli Spagnuoli, & i Portugheſi; i quali, mentre con inuſitata, & miracoloſa nauigatione per l'immenſo Oceano vanno cercando nuoue terre del mondo non conoſciuto, fanno ſcala per tor acqua all'Iſole Fortunate. Et Plinio riferiſce, che i fiumi di queſta Iſola Canaria abondano di Siluri; ilche non dè parer troppo gran fatto, eſſendo queſto peſce famigliariſsimo di tutti i maggiori fiumi, come chiaramente ſi vede nel Tamigi d'Inghilterra, & d'altri fiumi, che ſi ſcaricano nel mare. E tutta la Spagna chiama Sulio lo Sturione, che par, che di poco erri quella voce à confarſi con Siluro, che parimente ſi dice Sulio. Et auanti ſi è detto, che la Spagna ha ritenuto il ſuono antico della lingua latina, & gli ſteſsi vocaboli non ſenza roſſor dell'Italia,

El sturion se llama sollo en Español, y se coge en el Rio de Sevilla

Ojo

talia, che ſe gli ha tutti diſimparati. Ma, in che modo i Siluri ſi diceſſero Sturioni, poco fà ce l'ha inſegnato, à mio giudicio con feliciſsima inuentione, il S. Michele di Silua ambaſciador del Re di Portogallo preſſo Papa Clemente; ilquale, perche è intendentiſsimo di tutte le buone lettere, & di ogni antichità, coſi afferma, che i Sulij ſi trouano di gran lunga ottimi per giudicio di ogn'uno in Aſturia, dallaquale ſono detti Aſturioni; quaſi che da region, che gli produce molto nobili, rifiutato l'antico nome, ſe ne habbiano voluto por vn nuouo. Santo Ambruogio anch'egli conſente à queſto parer mio; dicendo, che il Siluro viue de' vermi degli altri peſci, & gli Sturioni non ſono habili à diuorrar i peſci grandi; perche la natura ha poſto lor la bocca ſotto il becco sì fattamente, che, s'eſsi non ſono piu che minuti, non poſſono prendergli, & perciò ſolo col ſucciare ſi nutricano, come afferma Alberto Magno, & ſi vede hoggi in alcuni, che ſi

ſuentrano,

ſuentrano, nel ventricolo de' quali, che è molto ſtretto, non ui ſi trouano mai peſci inghiottiti. Aggiunge nondimeno Santo Ambruogio, ch'egli è ſpeſſo preda inutile di coloro, che peſcano; ma io credo fermamente, che nella parola inutile, la particella in vi ſia di ſouerchio, poſtaui per manifeſto error ò di ſtampa, ò di quelli, che prima traſcriſſero quell'autore; eſſendo che il Siluro preſſo Ateneo è riputato peſce ſaporotiſsimo; percioche nel lodar egli il peſce Lato, che ſi troua ſpeſſo nel mar di Sicilia, dalla bianchezza, & ſoauità della carne lo pareggiò al Siluro Danubiano. Ne giudico, che ſi confaccia in niente quel di Plinio, quando egli dice, che il Siluro ha le carni dolci di niun'oſſo, ò di niuna ſpina frapoſte, poi che ſi vede chiaro, che lo Sturione ha oſsi; conciosia che io ſtimo, che Plinio intenda, che il Siluro ha vna ſola ſpina continuata per lo lungo della ſchiena, da' nodi dellaquale non naſcono altre ſpine, ſecondo che auie-

ne negli altri pesci, dallequali tutta la carne, & il giro del corpo, come da costole è circondata, chiudendosi lor dentro quelle dilicate polpe con molto fastidio, & piu pericolo di coloro, che le mangiano. Ma io penso, che gli Sturioni non furono anticamente in quel pregio, che sono hora; ò perche la lor carne da se dura, & ripiena di molto grasso empia in vn tratto di se la voglia in sù'l piu bel del mangiare; ò perche sia graue, & molesta agli stomachi deboli. Par anco ad alcuni, che Giuuenale chiamasse il Siluro pesce vile, quando disse, parlando di Crispino,

Vender in pezzi tronchi
Della sua stessa terra altrui i Siluri.

Doue io credo, che Giuuenale accennasse, che il venditore era vile, & non la mercatantia; cioè Crispino di Egitto, che, essendo posto in bassa fortuna, & humile stato, soleua vender i Siluri tagliati in pezzi nel modo, che si vendono ancor hoggi. Nelqual luogo Giorgio Merula accortissimo

ſimo grãmatico pẽſa, che i Siluri nõ ſiano troppo diſsimili da gli Sturioni; perche già egli s'era accorto, che haueuano molto errato quelli, che voleuano, che lo Sturione foſſe il Lupo, l'Attilo, il Torſione, & l'Hicca. Quanto ſpetta alla natura del peſce, dico, ch'egli ſi digeriſce vn poco tardi, & perciò da' ſuoi purgamenti naſce in noi di molta flemma. Il difetto della ſua carne ſi può in qualche parte emendare, tagliãdola in fette, come il dito groſſo, &, poſta ſopra la graticella, roſtirla con aſpergerla ſpeſſo, ſecondo il precetto di Galeno, con olio, ſale, & vn poco di aceto: ma quelli, che vogliono anzi dilettar il palato, che giouar allo ſtomaco, lo mangiano per tutto leſſo con bianco mangiare; &, bench'egli quaſi in ciaſcun tempo dell'anno ſi pigli, è perfettiſsimo nondimeno nel maggior caldo della ſtate. Gli antichi ſoleuano vnger col fele del Siluro incorporato cõ il mele Attico gli occhi de' Buoi, che per il biancume in lor nato ha-

ueuano perduto la vista per quanto afferma Etio, che scrisse in lingua Greca i precetti dell'arte del medicare. Ma questo credo io, che essi faceuano per essere il fele del Siluro molto agro, & non per occulta proprietà, che sia in lui; vsandosi anco di far medicine di mal d'occhi de gli huomini, col fele de gli animali terrestri, & de gli vccelli, & tra gli altri delle Pernici.

Dell'Ombrina.

Cap. 5.

Nel secondo luogo dopo gli Sturioni tien de' pesci piu grandi la prima palma di sapore la Sciena, chiamata da Marco Varrone, & da Columella Vmbra; che fu anco celebrata da Ennio Poeta per quel verso, che cita Apulegio,

Melanur, Tordo, Merla, Vmbra marina.

Questa è tutta coperta di larghe squame, & è dentata, agile, & molto vorace; & per

per parer di Aristotile, & di Plinio ha nel capo vna pietra. Ausonio parlando della sua velocità cantò, Al nuoto la prest'Vmbra. Si piglia spesso con gli Sturioni intorno le vscite de' fiumi, & anco in mare, il che non auiene agli Sturioni. Anch'ella s'ingrassa ne' maggiori caldi della state, & si vende alhora quasi ad egual pregio con gli Sturioni. I Romani hoggi la chiamano Ombrina; le teste delle quali insieme con quelle de gli Sturioni sono donate a' tre Conseruatori di Roma; i quali per vna certa antica consuetudine sotto nome di tributo s'hanno obligato i pescatori à pagar loro le teste di questi pesci; percioche sono molto buone, per opinione anco di Archestrato, che, perch'era ingeniosissimo cuoco nell'apparecchiar le viuande, fu chiamato da' Greci Dedalo. Presso Ateneo si leggono molti suoi versi, ne' quali egli descriue un nobilissimo acconciamento di vna testa di queste Ombrine. Di qui è, che per non si poter comprar

Les toca la cabeça del Sturion à los conservadores, quando se pesca del tamaño que se vé esculpido en vna piedra de ala bajo en el campidoglio de Roma.

con

con alcun pregio tali teſte, i goloſi d'hoggidì con grandiſsima auidità le uanno ſeguendo; & viue ancor in bocca di alcune perſone facete la piaceuole nouella di Tito Tamiſio, ilquale ne' pronti detti arguti Romani, & Cortigiani fu al ſuo tempo illuſtre; ma di sì profonda gola, ch'egli n'era infame. Coſtui, hauendo inteſo da vn ſuo ſeruidore, che à queſto ſolo effetto faceua ſtar attẽto in peſcheria, che vna grande, & bella teſta di Ombrina era ſtata portata a' Conſeruatori, ſubito ſe ne venne in Capidoglio; acciò, con moſtrar di hauer altro che fare preſſo quelli Signori, tiraſſe artificioſamente in lungo le ſue parole, & deſinaſſe con loro. Ma i Cõſeruatori di già haueuano tra ſe conchiuſo di mãdar à donar quella teſta al Cardinal Riario. Onde, come vide Tamiſio portar fuori della porta della corte quella nobile teſta in un gran piato coronato, fallitogli il ſuo primo conſiglio, veniua paſſo paſſo ſeguitando il ſuo ſeruidore, che haueua

ueua mandato inanzi, perche osseruasse il camino degli officiali, che la portauano; ne molto poi, veduta la entrar in casa del Cardinal Riario, disse, La cosa va per noi molto bene, che desinaremo hoggi sontuosamente; percioche egli era usato mangiare spesso col Cardinale, la tauola delquale fu sempre lautissima. Ma questo Signore, che di sua natura era splendido, & magnifico, disse, Questa gran testa de' Conseruatori di ragione si conuiene à vn gran Cardinale; & subito la mandò à donar al S. Federico Sanseuerino, Cardinale di grandezza di corpo stupenda; doue Tamisio, maladicendo quella importuna liberalità, tiratasi dauanti la veste, rimontò la sua mula, & si mise à seguitare il dono alla casa del Sanseuerino; ilquale, con la medesima magnificenza, ch'egli l'haueua hauuto, lo mandò à donare con molte belle parole in vn piato d'oro al Chisi, banchiere ricchissimo, per essergli debito grossa somma di scudi non men

per

per denari prestati, che per vsure corse. Tamisio, vedutosi ingannato dalla terza speranza tirato dalla gola vola in fretta, facendo vn'estremo caldo il dì negli horti oltra il Teuere, che il Chisi haueua fabricati con superba fabrica; doue stracco, e tutto molle, & sudato, per essere ben fornito di pancia, la fortuna gli mancò la quarta volta; percioche trouò, che il Chisi faceua metter in ordine quella testa con vna corona di uaghi fiori alhora alhora colti per farne un presente à una Cortigiana, ch'egli singolarmente amaua; laquale, perche era bellissima, & d'intertenimenti virtuosi, & gentili si chiamaua la Signora Imperia; girò la briglia tutto sdegnato Tamisio, non però, che fosse adirato con la gola, che haueua quel dì sopportato le fatiche di Ercole, & caualca verso la Signora Imperia, che staua sù la strada di ponte Sisto, abbruciando horamai il Sole. Infine tanto fu lo spasimo della sua ladra gola, che quel, che era stato strascinato,

nato per tutta Roma, quel medeſimo vecchio, & di robba lunga deſinò ſenza vergogna con vna Cortigiana, che ſi marauigliaua della venuta di vno, ch'ella non conoſceua. Di maniera, che poſsiamo ben rimaner di ſtupire di Apitio, che dice Ateneo, che, mentre egli peſcaua à Linterno Aſteſi, gli fu detto, che molto piu grandi, & piu rari eſsi ſi pigliauano alle marine di Africa; onde egli, tirato dalla gola, montò ſubito ſopra vna naue, & v'andò volando; ma, prima ch'egli ſmontaſſe in terra, gli vennero incontra alcuni peſcatori con degli Aſteſi; &, perche non corriſpondeuano coſi alla ſua aſpettatione, & alla fama, che di loro haueua vdito, riuoltò le vele ſenza hauer pur ſalutata l'Africa, & ritornò in Italia à' maggiori Aſteſi. Quanto alla carne della Ombrina ella ha quaſi la medeſima conditione, che quella dello Sturione; percioche l'una, & l'altra è molto graue a' deboli ſtomachi.

Del Tono.

Cap. 6.

I TONI per la lor moltitudine ſono conoſciuti da tutti i lidi, percioche vanno in greggi; & per queſto negli ſtretti ſe ne prende grandiſsima copia. Del meſe di Maggio entrano nel Mediterraneo dal mar delle Canarie, sforzandogli i Sifij, ò peſci Spada; i quali, armati cõ quella punta, ch'eſce lor fuori da'becchi, gli perſeguitano per tutto il mare. Queſti ſono peſci ſempliciſsimi: percioche, ſpinti anco da vane paure, facilmente ſono cacciati nelle baſſe del mare, & a' lidi; colqual modo il popolo di Calice con molto guadagno, & ſolenne ſpettacolo ne prende vna infinita moltitudine, doue ſi ſatiano le genti intorno delle lor freſche polpe, e'l reſto vien leuato da' mercatanti di ſalami, & poſto in ſale in pezzi ſi conſerua nelle botti, & poi con illuſtre mercatantia, ſi uanno

ſpargendo

ſpargendo quaſi per tutta l'Europa. Ma ſolamente la lor ſugna è buona; laqual parte è chiamata in Roma Tarantello; perche nel golfo di Taranto, doue ſi fà groſsiſsima peſcaggione di tutti i peſci, i Toni s'inſalano. L'altre parti del corpo, perche mancano oltra modo di ſugo graſ ſo, vengono in vſo della vil plebe; lequali ſono dette da Plinio Melandria. I primi parti de' Toni fin dal vuouo ſi chiama Cordilla, ilquale dapoi rieſce in Limarie, & dalle Limarie piu giouanette ſi fanno le Pelamide, coſi dette dal fango, che chia miamo anco Pelamie; &, quando le Pelamide paſſano la grandezza di un piè, riu ſciſcono Toni. Ma dice Ateneo, che in ciò allega l'autorità di Soſtrato, che, quando i Toni creſcono in grandezza eſtrema, diuengono Orcini, infeſtiſsimi à tutti i peſci; percioche i Toni creſcono in maniera, che Plinio afferma, che le lor code ſi trouano di lunghezza di due cubiti, i quali dapoi peſarono nouanta li-

bre; laqual cosa pare, che si contraponga all'opinione di Aristotile, che dice, che i Toni finiscono la lor uita in due anni, il- che afferma essersi trouato per assai verisimile ragione; percioche, essendo mancate un certo anno a' pescatori le Limarie, i Toni anco l'altro anno mancarono; quasi che, prese tutte le Limarie, non ne rimanessero alcune, che potessero crescere in Toni. Di maniera, ch'io credo, che i Toni, passando due anni, siano chiamati con altri nomi, cioè Orcino, & Pompilo, compagno delle naui, che Plinio crede, che sia della specie de' Toni. Circa il nascer della Canicula patiscono il Tafano, che è un picciolo animaletto, che ficca lor la punta sotto le penne, dalqual dolore spinti molte uolte passano oltra i nauigli, e'l medesimo auiene à' pesci Spada, che poco fà nominai. Questi si pigliano intorno Capo Spartiuento, che è l'ultimo promontorio d'Italia. Mi disse M. Giouanni Cataneo da Nouara, huom raro

ro per la cognitione di molte lettere, che ſi trouò alla peſcaggione di queſti peſci Spada nel lido della Rocella, ch'eſsi ſono d'ingegno tãto docili, che par, che diſtinguano il parlar Greco, che s'uſa per tutta quella riuiera di Calabria, dall'Italiano; ilche conobbi con marauiglioſi argomenti, non hauendo eſsi alcuna paura delle uoci Greche, doue alle Italiane fuggono via ſubito; & queſto m'è ſtato affermato da molti Calabreſi. Queſti peſci Spada creſcono nel mar d'India in tanta grandezza, che con fortiſsimi becchi forano i fianchi delle naui de' Portugheſi per ſei palmi. Sono i peſci Spada per bontà, & per pregio poco men che egua li agli Sturioni; ma rare uolte toccano que ſte marine; percioche eſsi godono aſſai di ſtar in cõtinue fortune di mare, come auiene nel mar di Sicilia; però nõ ſi dipingerà quì la ſua effigie inſieme con quelle degli altri peſci, percioche fin hora non m'è mai auenuto di poterla hauere. Ma i Toni, &

ni, & i pesci Spada, perche sentono il Tafano, & perciò essendo riputati nociui, non sono lodati à mangiare. Nel resto i Toni s'ingrassano marauigliosamente, tal che propriamēte si possono chiamar Porci; & Polibio afferma, che essi si pascono ne'piu profondi lidi à similitudine de'Porci di ghiande. I Toni, così come sono grati nella polpa fresca presso il uentre, così sono forte nimici a'deboli stomachi, perche ui sogliono produr molta flemma; & intorno la schiena, & la coda hanno contraria dispositione; perche, doue per la molta secchezza poco dilettano, così priui di souerchio humore men nuocono.
Falcone Toscano plebeo parasito, & dottor solennissimo di golerie, mentre faceua mercatantia in Ispagna di salami, trouò dal ventre de' Toni una nuoua & saporitissima viuanda; percioche egli apriua gli vbilichi, e, tagliata lor ĩtorno la sugna, gli chiudeua in bariletti, hauendogli prima conditi con sale, aceto, & finocchio;
laqual

laqual ſorte di uiuanda fu toſto diſiderata da molti, doue auanti, à guiſa di coſa inutile, era tratta fuori delle botteghe. Ma è da notar, che i Toni ſalati hanno mirabil forza di ſuegliar l'appetito perduto; tuttauia producono di molta maninconia, accendono il ſangue, & abbruciano il fegato. Le lor freſche polpe ſi cuocono molto bene in vin di Corſica, & nell'olio, poſtoui di ſopra via delle ſpecie con delle cippolle minutamente tagliate, ilqual condimento ſi chiama da' Genoueſi Azimino. Le Pelamide nutricano molto, & prouocano l'orina; ma, ſecondo Ateneo, ſi cuocono tarde; nondimeno afferma, che ſalate giouano aſſai agli ſtomachi. Si dice, che nel fegato de' Toni c'è vna mirabile proprietà à vietar, che non naſca a' giouanetti la barba: con inuentione certo ſcelerata de' Mangoni; iquali, perche haueuano per coſa troppo crudele, & fiera il caſtrar gli huomini, ſi sforzauano, per hauerne piu compiuta luſſuria, di arreſtar i principij della virilità.

Della Lechia.

Cap. 7.

V'e vn'altro buon pesce per grandezza, & per colore mezano tra il Tono, & l'Ombrina, che i Romani insieme con i Genouesi chiamano Lechia. Alcuni giudicano, ch'ella fosse anticamente la Centrina, perche è pugnacissima, & con nere, & sode punte intorno la schiena; benche non in tutto lunghe per quel, che scrisse Oppiano della Centrina; doue la Lechia è coperta di cuoio, che non ha scaglie, secondo che si uede ne' Toni, ma sottile, & rilucente simile all'argento sparso di cilestro. Et la penna della sua coda fà vna figura della Luna, quando cresce, effigiata in quel concauo tondo al giro del compasso. Et quella di quel genere, che ha piu largo il ventre, è chiamata volgarmente da' pescatori Lopida, & un'altra Lopida minore Stella. Io credo, che la

Lechia anticamente ſia ſtata l'Amia, che Plinio afferma, che eſce dal mar Pontico con i Toni; perche pare, ch'ella ſia in tutta la ſua ſpecie grandemente vicina à' Toni; & Oppiano chiama le Amie audaci; & nel compararle à' Toni dice, ch'elle fanno guerra con i Delfini. Similmente Ariſtotile afferma, che le Amie diuorano le carni, & che hanno i denti ſerrati, & le branche coperte; lequali branche non mi paiono tanto larghe nella Lechia, quanto nelle Ombrine, nelle Spigole, & ne' Coracini. Ma, per non dir alcuna coſa di certo in queſto, le parole di Oppiano mi muouono aſſai; ilquale dice, che le Amie ſucciano à ſimilitudine delle Rondini il ſangue de' Delfini; ilche non ſi può dir, che facciano le Lechie, creſcendo eſſe grandi tre piedi, & ſiano armate di denti acuti, & di punte ſode; con lequali arme non ſucciando, ma combattendo con le ferite, & con la morte vincono il Delfino. Ma queſto per auentura alcuno ſtimerà,

che Oppiano haueſſe detto delle Amie. Quel poi di Ariſtotile delle Amie par, che non ſi confaccia alle Lechie; percioche egli dice, che le Amie ſono coſi dette, perche vanno in greggi; & le Lechie è chiaro, che ſpeſſo ſi prendono ſolitarie; ilche rare volte auerrebbe, ſe in ſchiere andaſſero per il mare, & lungo i lidi, come i Toni, & gli altri peſci. Ma, per credere, che le Amie ſiano le Lechie, per queſto argomento ſi poſsiamo mouere, che i Greci dicono, che le Amie hanno carni teneriſſime, & ſoauiſsime al guſto; percioche Ateneo allega alcuni verſi di Epicarmo, che ſcriſſe delle Sirene, & di Archippo poeta antichiſsimo, ne' quali le Amie ſono eſtremamente lodate, per quella loro gratioſa graſſezza; & Archeſtrato iſteſſo, ilquale peregrinò tutta la terra, e tutti i mari per inueſtigar guſtando, & ricercando ogni piacer della gola, & in ciaſcun luogo ogni ſorte di buon mangiare; celebrò nelle nozze di Ebe l'Amia per peſce

ſce nobiliſsimo; & c'inſegnò con ſolenne precetto, ch'ella ſi cuoce molto bene, ſe ſparſa con Origano, & inuolta in foglie di Giũco, ò di Zucca, per vietar, che il piu dilicato ſugo non ſcorra fuori, ſi roſte à lento fuoco. Et hora è manifeſto, che la Lechia è pretioſa nella pancia lodata, & nel ſapore delle graſſe polpe; i capi dellequali ſono antepoſte per giudicio di ogn' uno in Roma alle teſte delle Ombrine, & degli Sturioni. La Lechia ſi piglia molto buona nelle marine del Genoeſato. Il Signor Ottobuono del Fliſco, illuſtre p ſangue, & per l'honore, che fà à' foreſtieri, eſſendo io in Genoua à vn banchetto di gentildonne, ci miſe dauanti vna Lechia lunga tre cubiti, laquale ſuperò le lode non pur de' peſci Romani, ma de' marini ancora. Sono alcuni ſottili ne' punti della gola, che, allettati dalla ſoauità delle ſue polpe, vogliono, che ſiano loro ſerbate per vn'altro dì, le viuande della Lechia meze mangiate, non ſenza offeſa degli vc

L 2 celli,

celli, & degli animali terreſtri; da che naſce, che poſsiamo ſenza fallo confeſſar, che la Lechia ſia ſtata l'Amia; non potendo noi laſciar alcun peſce, che ſia di raro ſapore, ſenza il ſuo certo nome Latino, & niun peſce hoggi ci occorra dalla Lechia, che poſsiamo chiamar col nome di Amia. Ne mi poſſo diſporre di entrar nel parer di coloro, che credono, che la Lechia ſia quel peſce, che M. Ermolao Barbaro per l'Hicca pensò, che foſſe lo Sturione, per queſto poco argomento, che l'Hicca, poſtogli dauanti un'altro articolo, come è hora coſtume della Italia, che và perdendo ogni dì piu della ſua antica elocutione, ſia riuſcito in Lechia. Iceſio nel libro della materia lodò le Amie per il lor buon ſugo, e tenerezza, & dice, che con non molta difficultà ſi partono negli ſtomachi, ma che però non danno molto nutrimento.

Tambien se pesca la Lechia y el Bonitalo en el Mar de Cartagena.

Del

Del Coruo.

Cap. 8.

PARE, che Teodoro Gaza voglia, che il Coruo sia quello stesso, che il Coracino, quasi che si deriui da Coruo Coruulo, ò Coracino; ma gli ripugnano M. Ermolao Barbaro, & il Volterano; percioche giudicano, che il Coracino sia detto, secondo Ateneo, dal verbo Greco, che significa mouere spesso le guancie, & gli occhi, & non dal Coruo, che grecamente è Corax. Et io sono di una medesima opinione col Volterano, che il Coruo nel suo genere non è differente dal Coracino; masſime per questa ragione, che del Coruo non si fà alcuna mentione da niuno approuato scrittore, & per autorità di tutti gli antichi il Coracino sia pesce largo, negro, & scaglioso; lequali differenze si confanno assai con quel, che noi hoggi chiamiamo Coruo; & à comparatione

tione degli altri pesci scagliosi pare, che sia molto largo, come auiene à' Coracini, che Parmenione da Rodi, che scrisse dell'arte del cucinare, citato da Ateneo, dalla larghezza del corpo chiamò platistatici. Similmente veggiamo ne' Corui le penne nere, che Aristofane, che scrisse de' pesci palustri, ascriue à' Coracini; percioche i Coracini sono pesci di mare, & di fiume; tuttauia questi nostri fiumi niuno, ò certo rarissimi ue ne hanno; benche se ne trouino nel Nilo, & in Ispagna nel fiume Guadaquibir, per quanto ne dicono Plinio, & Martiale; & à Calice, & intorno lo stretto di Zibilterra si pigliano molto buoni, & grandi, & simili à quelli del Nilo, che erano chiamati Zei, & Fabri dal colore della nera caligine. Il Coracino è di quelli pesci, che bene, & facilmente s'insalano, per parer di Galeno nel terzo degli alimenti. Eutidemo, che scrisse de' pesci salati, afferma presso Ateneo, che il Coracino salato si chiama Saperda, talche

che pare, che Persio volesse intender il medesimo, quando disse;

Et conduci di Ponto la Saperda.

Et noi, che di state la pigliamo piu spesso, che di verno, ilche dice anco Plinio, habbiamo costume di frigerlo nell'olio, fin che sia mezo cotto, e subito trattol fuori lo poniamo in catini condito con sale, & aceto sopra foglie di mirto; colquale artificio si conserua molte settimane contra ogni offesa, che gli potesse fare ogni gran caldo. Il Coracino, & sopra tutto quel del Nilo ha le carni dolcissime. Quel, che si pesca ne' vicini lidi non passa in tutto la grandezza di tre piedi; ma la sua carne è vn poco secca, & perciò non molto lodata da quelli, à cui piacciono i buoni bocconi. Ateneo afferma, ch'egli è miglior assai, se si lessa nella pignatta; & noi con diuersa vsanza, quando ne trouiamo alcun fresco, & grande lo cuociamo in caldaie di rame nell'acqua schietta, & cauatol fuori si và spargendo con verdi foglie di petroselino

troſelino nella maniera, che ſi coſtuma nel le Ombrine, che nel ſapore, & nella larghezza delle ſcaglie s'aſſomigliano lor molto; ne ciò con goffa ragione, percioche le lor polpe alquanto durette, perderebbeno in tutto ogni perfettione di ſapore, ſe non ſi mollificaſſero da quella lor natural durezza con alcuna ſorte di allettamento. Ma, benche ſiano difficili à digerirſi, giouano nondimeno aſſai à' paralitici, per opinione di quel Plinio, che ſcriſſe il libro di Medicina. Certi ignobili autori hanno detto, che nel capo del Coracino v'è vna picciola pietra, che, attaccata al collo de' fanciulli, è contraria al mal Regio.

Della Spigola, o Lupo

Cap. 9.

Nel Capitolo dello Sturione ho diffuſamente moſtrato, che il Lupo anticamente

mente fu quel pesce, che i Romani hoggi chiamano Spigola, i Vinitiani Varuolo, i Toscani Ragno, gli Spagnuoli Lupo, & i Genouesi Lupaccio. Questo pesce è tenuto fra gli altri pesci ingeniosissimo, & dilicatissimo; massime quel, che si pesca nel Teuere, e tra i due ponti; perche le acque del fiume in quel luogo, per molti spandimenti di cloache, gli danno vn'assai grasso nutrimento. Il Lupo, preso all'hamo, sprezza ogni dolore, che gli possono fare le ferite, & le apre fortemente, doue tratto l'hamo subito fugge; & chiuso nelle reti si cala nel fondo del mare, & fà vn solco nell'arena, buttandola via con mouere spesso la coda, & così sottofugge, come dice Oppiano, & confessano hoggi i pescatori, che ne dicono maggiori miracoli. Però, per questa sua tanta viuacità, è chiamato da Greci labrace. Dice Aristotile, che il Lupo partorisce due volte all'anno. Quelli, che si pigliano di verno hanno somma bontà di sa-

pore, & ſopra tutto del meſe di Génaio; percioche ſono alhora ſommamente lodati, & per la tenerezza, ſecondo Santo Ambruogio, & per quel molle, & candido, ſecondo Plinio, che hanno le loro carni. Pare à Plinio, & à Martiale, che alcuni de' Lupi ſiano lanuti, ò lanoſi dalla bianchezza; & Columella vuole, che alcuni altri ſiano varij; dicendo, che ne' viuai ſi poſſono chiuder i Lupi sẽza macchia, che diſtingue da quelli, che ſono varij: di maniera, che credo ſenza fallo, che i varij maggiori preſſo Santo Ambruogio ſia del genere de' Lupi, che egli chiama Trutte; percioche ſi conoſce aſſai chiaro, che la Trutta è del genere de' Lupi, per quel, che ſi vede dall'aſpetto, & dal conferir inſieme la natura dell'uno, & dell'altra, di che piu largamẽte ragionerò nel proprio Capitolo della Trutta. Nel reſto le carni de' Lupi ſono forte lodate da Galeno nel conſeruar la ſanità, percioche generano ſangue aſſai ſottile, & ſi pareggiano alle

carni

carni delle Pernici. Et Ateneo dice, che il Lupo è di buon sugo, ma di non molto nutrimento; le superfluità del quale nondimeno non si possono troppo ben partire. Et in questo proposito Cornelio Celso afferma, che i Lupi insieme con i Muli sono di leggerissimo alimento.

Del Cefalo.

Cap. 10.

I ROMANI chiamano con Greco nome Cefali i Mugili, i quali si diuidono in piu specie; percioche alcuni dall'ampiezza del capo sono detti Capitoni, alcuni da quelli minuti labri di sotto Labeoni, che diedero questi cognomi alle casate Romane. Altri si chiamano Cestri, altri Bacchi, altri Missini, & Cheloni, & Leuchisti, & Muconi. Dice Aristotile, che del mese di Dicembre i Capitoni sogliono diuenir graui; & afferma il medesi-

mo autore, che questa specie di pesce nasce per quel, che si vede in mare, negli stagni, & ne' fiumi. Nel resto i Cefali sono di velocità mirabile; percioche, quando scherzano, ò volano con vn salto oltra le reti, paiono saette vscite di arco. Alcuna volta entrano dal mar ne' fiumi, & da' fiumi nel mare. Non è animale punto malefico; perche si pasce solo d'alga, d'herbe, & di quelle minutie, che sono nel fondo del mare, ò delle riue; perciò tutti i pesci hanno in honore, & in riuerenza quasi santo, & diuino il Cefalo. Galeno loda quelli Cefali, che si pigliano in mare; & per l'opposito dãna quegli altri, che s'hanno dagli stagni, & da' fiumi, che bagnano gli sterchi, & le lordure delle città; percioche diuengono cattiui per quel nutrimento molto fecciosο; & anco per parer di Dorione sono anteposti i marini à quelli de' fiumi. Ma quelli sopra tutto sono pessimi, che da se stessi nascono di fango negli stagni, & nelle paludi, delqual numero sono i

no i Cefali in Toſcana,che dal lago Prillino pſſo Orbetello ſono portati al mare;di maniera,che ſi poſſono anco biaſimar q̃gli altri,che ſi pigliano ĩ tãta copia ne' fangoſi canali della Paduſa, & di Chioggia,che, p eſſere,ſecondo che eſsi gli chiamano, da buon budello, ſono ſi grati à' Ferrareſi,& à' Vinitiani. Iceſiò, autor Greco molto famigliare di Ateneo, e'l medeſimo cuoco, & Medico, afferma,che i Cefali ſono grati al guſto, & di buon ſugo. Et Galeno dice, ch'eſsi molto tardi, & con gran fatica dello ſtomaco ſi partono, & digeriſcono; & inſegna, che ne' lor ſaporetti vi ſi debba porre dell'herba Origano; per virtù dellaquale pare, che piu facilmente ſcorrano nelle budella; tenendo, che i ſalati ſiano aſſai men nociui. Noi ſappiamo, che i Cefali, che ſi mangiano à cena fin al troppo, prouocano dolor di capo, ilqual male è chiamato da' moderni Medici Cefalea: maſsime, ſe à piu laute cene vi ſi trouano ſtomachi deboli.

Dell Orata.

Cap. II.

Gli antichi non pur hebbero in honore il pesce Orata, ma per la deliciosa stima, inche hebbe Sergio gentilhuomo Romano quel pesce, lo fecero perpetuo cognome di vna casata; percioche conduceuano dal mare ne' laghi fra terra i semi, & i pesci viui delle Orate, & degli altri animali acquatici; accioche fossero tra dotti i mari al seruigio delle cucine, iquali giornalmente dessero alle cene le pretiose viuande negate alle acque dolci, con malissimo studio de' ricchi. Per questo i laghi presso Roma di Bracciano, & Cimino, & i piu lontani di Bolsena, & di piè di Luco alcuna volta produssero Orate, Lupi, & Murene; iquali pesci di semenza, degenerando la figliatura, per non poter pesci stranieri con quella felicità nascer nelle altrui acque, che nasceuano nelle lo

ro proprie, tosto perirono. Gli antichi anteposero à tutte le Orate, che per tutto il mare nascono fecondissime, la Tarentina; & sopra tutto quella, che portata nello stagno Lucrino s'ingrassaua di conche, ilche esprime Martiale in quelli versi,

Non ogni Orata merta pregio, & lode;
Ma chi sol conche nel Lucrino pasce.

Molti huomini famosi nelle migliori lettere stimano, che tra le Orate si venda da' pescatori lo Scaro quell'antico pretiosissimo pesce, che ha i denti simili à gli humani, & molto atto à ruminar le herbe del mare, & si assomiglia nella specie delle scaglie forte alle Orate; ma io credo, che no'l conosciamo facilmente per error di quelli, che'l vendono; iquali ingannati dalla similitudine, ne auertendo punto la nobilità del suo sapore, sono vsati di mescolarlo in pescheria insieme con le Orate, & con i Sarghi; tuttauia, per giudicio de' pescatori, il pesce Zafiro cosi detto dal color verdescuro di quella gemma

tra le Orate è tenuto ſaporitiſsimo,ilquale perauentura fu l'antico Scaro. Le Orate ſi pigliano la ſtate rare volte,& il verno molto ſpeſſo,nelqual tempo ſono piu buone. Sono le Orate tra tutti i peſci,per peculiar lor dote di ſingolar ſapore, & ſaniſsime, ꝑ parer di Cornelio Celſo,che le giudicò nel darle agli īfermi di leggeriſsimo alimento. Galeno c'inſegna à volerle ben cuocere, ch'elle ſi pongano ſopra la graticella, e,tirate lor ſotto lente bragie,ſi bagnino con olio, aceto, & ſale.

Del Dentale.

Cap. 12.

I LATINI chiamano Dentali i peſci Sinodonti, che ſono vicini alle Orate, & à' Fragolini; percioche hanno denti minuti, & ſono larghi, & belli à vedere per vna certa lor varietà roſſa. Queſto peſce Sinodonte ſi chiama per altro nome da' Greci

Greci Carax, cioè circondato, per essere circuito da un perpetuo ordine de'denti, che sourastãno l'un l'altro. Ateneo dice, che quel, che si piglia negli stretti è molto buono, e'l medesimo, per opinione di Galeno, è piu sano; percioche diuengono assai migliori per lo sbattimento grande del mar inquieto, & fortunoso. Il Sannazzaro, gentilissimo, & leggiadrissimo poeta del tempo nostro, nelle sue Egloghe pescatorie lo celebrò in questo modo,

Sessa dà i Rombi, e'l lido di Pozzuolo
I Fragolini, & i Dentali Malfi,
Et d'Ercole le rupi il pesce Mulo.

Gliantichi Latini, & parimente i moderni chiamano volgarmente Dentice il Sinodonte, & lodano quel, che s'ha da i lidi di Dalmatia, & sopra tutto da Salona, & da Traù, doue tagliato in pezzi mezo cotto si pone in gelatina con di molto zafferano, & cosi chiuso in botti vien portato quasi tutto l'anno per Italia, & à Roma, doue si ha sempre freschissimo. Tuttauia i

Medici dannano forte questa sorte di viuanda, e tra gli altri Pietro Apono, che al suo tempo in quella strage delle buone lettere meritò di hauer il nome di Conciliatore diuino; percioche egli afferma di hauere per esperienza trouato, che i pesci vna volta cotti, & serbati, & massime chiusi in coperchi de' vasi, hanno mortal qualità, & chi ne mangia s'infetta non altrimẽte, che, se mangiasse veleno.

Del Fragolino.

Cap. 13.

Dietro le Orate vengono i Pagri, ò Fagri, chiamati volgarmente Fragolini, di tutti quelli pesci, che si rostono molto buoni; percioche sono grati al gusto, & non molesti allo stomaco, per essere pesci, che si concedono anco à quelli, che hanno la febre; percioche, oltra quel, che intese Auicenna di tutti i Sassa-

tili, i Fragolini non hanno alcuna abondã za di humore lento, & viscoso; & per questa ragione si concedono à febricitanti; percioche, per essere tutto il genere de' pesci di natura fredda, & humida, si debbono dar à tali ammalati anco per opinione d'Ippocrate i cibi freddi, & humidi; però non posso far alcuna uolta di non marauigliarmi di certi Medici scropulosi, che, quando vno hà la febre, gli fanno diuieto di non poter mangiar quasi di tutti i pesci. I Romani, & grã parte degli habitatori del lido del mar Tirreno chiamano i Fagri Fragolini, i Vinitiani Albori, & i Genouesi con l'antico nome Pagri; iquali, quando passano la grandezza di sei palmi, per commun giudicio de' pescatori, diuengono Dentali. Questi pesci nel lor colore, che pare, che siano bagnati in vin rosso, s'assomigliano, per parere di Speusippo presso Ateneo à' pesci Eritrini, & lecinori; dalla qual opinione sono manifestamente ripresi coloro, che pensano, che

 i Fragolini,

i Fragolini, ſecondo che dice Oppiano; & Ariſtotile, ſiano gli Eritrini, che Teodoro Gaza traduſſe in Latino Rubecule; percioche in quel luogo Ateneo paragona i Fagri agli Eritrini, che ſono di genere diuerſi, ma di color pari. Ma quel mi moue aſſai à non tener dall'opinione loro, che Ariſtotile, & Plinio affermano; che gli Eritrini, & le Rubecule ſi pigliano grauide, & piene di uuoui in tutti il tẽpo dell'anno, non ci eſſendo nella loro ſpecie peſci maſchi; ilche non auiene à' Fragolini, che per tutto ſi mangiano molti meſi dell'anno ſenza alcun ſegno di uuoui. Similmente quel ſi può tirar à propoſito, per far buona queſta opinione, che, mentre ſi ſucciano i capi de'Fragolini, tanto grati al palato, ſi ſente ſotto i denti vna certa picciola importuna pietra, che Ariſtotile, & Plinio affermano, che eſsi hanno nel capo; & veggiamo anco i lor cuori triãgolari, come ſcriſſero gli antichi. I Fragolini per parer d'Iceſio ſono molto buoni

ni di primauera, & per giudicio di Archeſtrato nel naſcer della Canicula; tuttauia noi gli trouiamo aſſai piu ſaporiti il verno. Ma, per hauer eſtrema perfettione di ſapore, biſogna, che habbiano à giudicio de paraſiti queſte tre conditioni, che ſiano freſchi, fritti, & freddi; di maniera però, che le addormentate lor polpe ſi vengano à mollificare, & à ſuegliare con ſugo di melaranzo, & un poco di ſpecie.

Della Salpa.

Cap. 14.

LA Salpa, peſce belliſsimo fra tutti gli altri, ritiene l'antico ſuo nome, & è conoſciuto da tutti; percioche dal collo fin alla coda, & à' fianchi d'argento lo dipingono vagamente certe linee d'oro, & roſſe diſtinte per certi interualli. Onde i Greci piu antichi diedero cognome di Salpa à Mneſea Colofonio, perche haueua fatto

to vn poema vario. Si troua per tutto in copia grande, & grandissimo nel mar di Maiorica, massime all'Isola di Euizzo, celebrata per la moltitudine delle Saline. E chiamato da alcuni, secondo Plinio, pesce osseno, perche non si può cuocere, se non si batte prima cõ una bacchetta. Egli è solitario, & partorisce due uolte all'anno à similitudine de' Lupi. Dicesi, che di sua natura è astutissimo, & che ode sottile piu di tutti gli animali acquatici; è miglio re di state, & di tutto il mare è buonissimo q̃l, che si piglia intorno Medelino. Ma Archestrato, che fu riputato da' Greci nel l'arte del cucinare vn'altro Teogni, ò Esiodo disse in vn bel verso, che la Salpa è sempre cattiua. Talche non dè parer marauiglia, se anco hoggi quel pesce, che cõ tanto studio, & leggiadria è dipinto dalla natura, è rifiutato dalle tauole de' Signori per hispido, & difettoso.

Del

Del Sargo.

Cap. 15.

IN questi mari non vien sempre il Sargo, benche sia pesce conosciuto. Quel di Brindisi, per parer di Ennio poeta, s'ha per molto buono, specialmente s'è grande; percioche quelli, che habbiamo in Roma à pena passano la grandezza di vna Orata; allaquale s'assomigliano anco nella larghezza, & nelle scaglie di argento. Dice Aristotile, che il Sargo partorisce di Autunno, & di primauera; pesce tanto superbo, che non s'accompagna mai con altri d'altra specie, ò della sua; & soggiunge Plinio, che in quelli de' lidi non u'è alcuna bontà; ilche pare miracolo, prẽdendosi essi principalmente presso i lidi, come largamente scrisse Eliano nel libro della historia degli animali; doue egli dice, che i Sarghi s'inamorano delle Capre, & perciò facilmente pigliarsi alla loro ombra

ombra in questo modo; ch'elle sono collocate contra i raggi del Sole negli orli de' lidi, & degli scogli, da' quali buttano in mare la lor ombra, & cosi da quella specie tutti infiammati d'amore sono allettati, & presi. Il Sargo è buono, quando tramonta la stella di Orione, che è quasi negli ultimi dì dell'Autunno alhora, che le viti si spogliano dell'honore delle foglie. Archestrato, ch'io sono per allegare spesso ne'piaceri delle cucine, dice, che il Sargo è di carne secca, & perciò lo loda rosto, & caldo, condito con il formaggio, & con l'aceto; come per legge ci insegna, che siano conditi tutti i pesci di secca polpa; non altrimente che sia necessario i piu grassi, e teneri; i quali molto saporitamente si cuocono sù la graticella, bagnati solo con il sale, & con l'olio.

Del

Del Capone.

Cap. 16.

Il Capone è famigliarißimo à' lidi nostri, & in Vinegia non si troua. Questo pesce ha il capo grande, brutto, quadro, & senza alcuna polpa; i suoi occhi sono fermi, & immobili; i souracigli distesi, la bocca languida, & i denti minuti. Sotto il mento gli pendono alcune barbe lunghe, & rosse, simili à vna barba mal pettinata. Tutto il busto del corpo è rotondo, & brutto, & discresce à poco à poco, assotigliandosi nella coda, finche finisce nella vltima penna di lei. La pancia è bianca, & vergata di color sanguigno à similitudine de' Muli, & la schiena tira piu tosto al biondo, che al rosso; similmente hà le polpe assai sode, & bianche: pur, con tutto che sia tale, è tenuto pesce piu sano, che saporito, maßime da' parasiti piu dotti, i che lo sprezzano, come vn poco aridet-

to. Si ritrouano altri Caponi, che hanno i becchi ſpartiti in due forche, & la ſchiena armata di ſcaglie d'oſſo, che i peſcatori affermano, che nel genere de' Caponi ſono i maſchi; ma io credo, che queſti ſiano di vn'altra ſpecie; comunque ſi ſia queſta è la vera eſpreſſa effigie del Capone; laquale m'ha dato vn poco, che fare, mentre cerco gli antichi nomi de' peſci, & non ſenza qualche ragione dubito di ciaſcuno, hora penſando, che dalla grandezza del capo egli ſia della ſpecie de' Capitoni; hora l'Orſo dall'aſpetto degli occhi, & roſſo colore; hora l'Eritrino, ò Rubecula dal medeſimo roſſo colore; percioche non mi veniua in pronto di poter far congettura per alcun freſco nome di alcuna natione del ſuo vero antico; & dir di certo qual coſa degna degli orecchi degli huomini dotti; percioche in Roma egli ſi chiama Capone, in Genoua Organo, & in Francia Roſcetto, che in quella lingua uono Rubeto. Quanto all'eſſere egli de'

Capitoni

Capitoni della ſpecie de' Mugili ho conoſciuto eſſere falſa la congettura di quel nome, per quãto giudica il Volterrano, che pensò ſciocceamente, che il Capone foſſe il Labeone. Et l'Orſo è maggior peſce, & ha vna ſola continuata ſpina lungo il fil della ſchiena, ilche rariſsime volte ſi troua negli altri peſci; & è noto infine per parer di Eliano, Ateneo, & Oppiano, che egli muore tardi, ſe ben vien tagliato col coltello in due pezzi in mezo. Et, per la medeſima ragione, con laquale habbiamo confutato l'opinione del Pagro, egli non può eſſere l'Eritrino; percioche l'Eritrino ſi prende tutto l'anno grauido, & pieno di uuoui, & il Capone quaſi ſempre ſi troua col uentre vuoto. Ma io tengo per fermo, ch'egli ſia della ſpecie de' Muli; prontiſsimo nondimeno à mutar parere, ſe alcun piu ſuegliato d'ingegno, che non ſon'io, trouerà qualche coſa di meglio; conciosiache egli ſi raſſomiglia puntalmente al Mulo nell'effigie, & nel color

ſanguigno, che non è coſi chiaro in niun' altro peſce fuor che nel Capone, & nel Mulo; percioche alcuni Muli hanno la barba, & perciò da molti ſono chiamati Barbati, & Barbatuli, & ſopra tutto da Cicerone. Che ci ſiano due ſpecie di Muli, ſe ne ha teſtimonio preſſo Ateneo; percioche egli antepone, ſecondo che giudicaua Sofrone poeta, il Mulo barbato à quello, che non ha la barba. Similmente Plinio quella ſpecie de' Muli, che è diuerſa da quelli, che ſono ornati di barba, chiamò Alutaria, ch'era à comparatione de' Barbati uiliſsima. Il Volterrano s'ingãnò aſſai in penſare, che i Muli barbati foſſero quelli, che volgarmente ſi chiamano Barbi; cioè quelli viuaci Barbi per la malicia de' vuoui nociui, eſſendo il Barbato peſce di mare, & il Barbo di fiume. Il Barbo viuace è celebrato da Auſonio, ilquale, per queſto argomento, ch'egli muore tardi, non può eſſere della ſpecie de' Muli barbati; percioce i Muli, per opinione di

Plinio, & per quanto hò io veduto spesso con gli occhi miei, tosto che sono cauati dalle reti muoiono; doue i Barbi, che si vendono ne' laghi di legno, come si usa di far in Pauia, viuono lungamente. Che l'Alutario sia quel, che si chiama il Capone, lasciarò quì senza conchiusione. Ne sarebbe anco in tutto fuor di ragione, che si prendesse il Citaro per il Capone; percioche io mi sono accorto, per quanto pare, che accenni Galeno, che il Citaro non è molto differente dal Capone nella natura, & qualità delle polpe.

Della Laccia. Sabalo.

Cap. 17.

Il pesce Laccia diede assai da far, & da dire à' maggiori dotti dell'Academia Romana; percioche, hauendosi esso sapo ritissimo nella città, non sapeuano ben trouare, con che nome Latino egli si douesse

uesse chiamare; di maniera, che Pomponio Leto, il piu valente grammatico del suo tempo, & il Platina, che per tante rare opere, che vscirono dal suo fertilissimo ingegno, fu diligente historico, & buon cuoco, crederono falsamente, ch'egli fosse il Lupo; con doppio errore, vn, mostrando di non saper, che pesce anticamente fosse la Laccia; l'altro, che pesce sia hoggi il Lupo Tiberino. Questo pesce è coperto di scaglie molto sottili, & bello per vn certo lume argentino, che ha; & sopra tutto è molto dilicato nel sapore, & nella tenerezza delle polpe; tuttauia le sue carni molti sono così piene di certe spesse, & noiose spinette, che ne' conuiti per il lor fastidio, & pericolo vengono à perder ogni gratia di estrema soauità. Entrano le Laccie nel Teuere ne' bei principij della primauera; ma scarne, & magre, & per vna certa secchezza del salsume del mare poco amabili; lequali dapoi nello spatio di pochi dì in quelle dolci acque

del fiume s'ingraſſano mirabilmente; rare volte paſſano la grandezza di vn cubito; e, toſto che ſopraviene la ſtate, ritornano in mare, ne ſi veggono in altra ſtagione piu. Oltra il Teuere, & l'Arno, l'Ombrone in Toſcana, & in Campagna di Roma il Garigliano, & il Volturno fiumi le hanno perfettiſsime. Similmente ſe ne pigliano nel Pò, forſe non men buone; ma ne' fiumi della Francia, & della Spagna ſi trouano aſſai grandi; tuttauia i paraſiti piu dotti giudicano, che non ſono da eſſere paragonate à quelle, che ſi peſcano nel Teuere. Gli Spagnuoli le chiamano Sauali, i Franceſi Aloſe, & i Napoletani, i Toſcani, & i Vinitiani Chieppe. Et preſſo Ariſtotile, Strabone, Eliano, Oppiano, & Ateneo ſi legge Triſſe, che il Gaza, & il Tiferno traduſſero Aloſe. Onde ſi vede piu chiaro, che il Sole, eſſere vn medeſimo peſce la Triſſa, l'Aloſa, & la Chieppa quel, che hora in Roma ſi chiama Laccia; perche l'Aloſa di Auſonio in quelli verſi,

Et

Et alle fiamme le ſtridenti Aloſe,
Cibo della minuta,& baſſa gente

è in tutto ſimile, per quanto ne dicono i Franceſi alla Laccia di Roma; & le Chieppe in Vinegia, & in Toſcana ſono tenute vna ſteſſa coſa con le Laccie. Il lago Verbano, che hoggi ſi chiama lago Maggiore, & il lago di Como hanno i peſci Agoni, molto ſimili nella effigie, & nel ſapore alle Laccie; ma per grandezza minori, perche non paſſano al piu la miſura di un piè; & di primauera ſono piu aggratiati con diuerſa natura dalle Laccie, & di Autunno molto buoni. Ne oſta quel, che da molti ſi dice, che la Chieppa, & la Laccia nõ poſſono eſſere il medeſimo peſce, perche la Chieppa, peſce di tanta nobilità, cõme ſi uede, s'ella è la Laccia, è poco, anzi nulla celebrato dagli antichi autori; conciosiache vn ſolo Ennio poeta mi può baſtar per tutti, quando egli dice,

Come di tutti la Chieppa è piu rara;
V'è del mar la Muſtella, e i Toppi d'Eno;

Et d'Abido molt'Ostriche aspre, & dure.
Di Mitilene il Toppo.
celebra poi Ennio molti altri pesci, come si vede in quelli versi, che citò Apulegio nell'Apologetico. Et crederei, che ciò auenisse, perche le Chieppe stanno nascose, quasi tutto l'anno, & solamente in quel poco tempo della sua giouanezza, nelquale particolarmēte sono rare per buon sapore, quasi per far di se mostra, entrando ne' fiumi, si pigliano; di maniera, che disse argutamente, & piaceuolmente il Vida, grande, & religiosissimo poeta, mentre à tauola si ragionaua della prudēza de' Folpi, & delle Spigole, che niun pesce gli pareua piu prudēte della Chieppa, percioche non si lasciaua mai vedere, se nō quando era grasso, & à tempo à punto opportuno; perche, essendo di primauera vietato dalla chiesa il poter mangiar carne, questo pesce da' Christiani è tenuto in grande honore. Nel resto le Laccie nutricano grassamente; ma, per le super-

fluità del viſcoſo alimento nõ ſi ſmaltiſcono facilmente negli ſtomachi; & ſi giudica da quei vapori, che per lor ſi leuano, che fanno venir ſonno inanzi le ſue debite hore, & che accreſcono la ſete: ſpecialmente, ſe non mancano à quelli, che le diſiderano, per trarſene la voglia anco di mediocre gola; ilche à pochi auiene, & ſolamente à' Prencipi, & Signori, per il groſſo pregio, & rarità di quel peſce.

Della Triglia. Salmonetti

Cap. 18.

Gli antichi Latini chiamarono Mulo quel peſce, detto da' Greci Trigla dal colore delle ſcarpe mule, che raſſomiglia quello ſmorto colore, che veggiamo hauer al roueſcio le foglie del Peſco, & dell'herba Ciclamino, ſecondo che dice Plinio hauer penſato Feneſtella; & per queſto eſſere ſtato dato il nome di Trigla da' Greci

Greci à quel pesce, perche egli era sacro à Diana Ecate, che è triforme, come dice Virgilio,

Della vergin Diana le tre faccie.

E testifica Ateneo, che egli si sacrificaua à Diana per questa cagione, che le Trigle pseguitano le Lepri marine, mortali agli huomini, quasi cani di caccia agli auspicij della Dea cacciatrice. In Roma si chiama hoggi questo pesce, per essere di già mancato il nome Latino di Mulo, con uoce Greca Triglia. Fu questo pesce per il prodigo lusso degli antichi cosi raro, & pretioso, che spesso egli veniua comprato da' priuati anco Romani à peso di puro argẽto, quando egli passaua la lunghezza di un piè. Galeno, che riprendeua fieramẽte la lussuria Romana, molte volte si marauigliò, per la stima di vn di quei pesci, della lor gola, che vn sì picciolo pesce comprauano per tanto pregio; alquale i parasiti piu dotti rispondeuano sottilmente, che perciò gli cercauano piu grandi,

perche ne' piu grandi si trouauano maggiori teste, & piu larghi fegati à condir diuersi manicaretti, come si raccoglie da' versi di Oratio,

Sciocco tu lodi il Mulo di tre libre,
Et forz'è, che lo scemi, & parti in quante
Viuande cuocer, & condir tu uuoi

Et dalle parole di Plinio s'ha chiaro, che l'alece si faceua de' fegati de' Muli. La Triglia partorisce tre volte all'anno, & non più; perche in quei tre parti nasce vn vermicello, che subito rode i semi genitali. Questi pesci sono oltra modo voraci; perche molte volte si pascono anco de' corpi humani, ilche espresse Oppiano,

Mangia del mar la Triglia ogni sozzura,
Et si caccia nel corpo ogni lordura.

Si lodano i Muli, che hanno la barba sotto il mento, l'altra specie ignobile si chiama Alutaria. Ne' lidi dell'Isola Taso si pigliano molto buoni, & grandi; presso di noi sono lodati quelli, che si pescano nel mar sotto Roma. Quelli, che s'hanno à

Genoua,

Genoua, à Vinegia, & à Napoli non tengono la medesima bontà di sapore, benche si pongano molte uolte assai grandi in tauola. Galeno dice, che la carne della Triglia non è ne grassa, ne lenta, ne uiscosa, ma dura, & frangibile; & perciò grata al gusto, & facile à digerire, & nel genere del nutrimẽto alla natura dell'huomo forte conueniente, & accommodata; quantunque Plinio la stimi inutile à' nerui; si cuoce bene, & sana sù la graticella; & piu che in altro modo saporita, se ui si pongono di sopra uia delle foglie fritte del petroselino, bagnato nell'olio, & postoui poi di sopra del sugo del melaranzo. Quel solenne goloso Apitio Nepote annegaua i Muli viui, perche diuenissero piu saporiti, nel Garo, ch'era liquore degli Scombri salati. Se si affoga la Triglia nel vino, & quel si bee subito dall'huomo, afferma Ateneo, per parer di Terpsicle, che ha gran forza à vietar, che non dia impaccio la voglia di Venere;

dicendo,

dicendo, che, se le donne anco ne beuono, non possono ingrauidarsi.

Del Sauro, del Tracuro, & dello Scombro. Cap. 19.

Il Sauro serba ancora l'antico suo nome, ne passa la grandezza di vn piè, & si chiama pesce picciolo da frigere; perciocche ci sono molte sorti di pesci, che per la loro picciolezza si cuocono con la patella da frigere nell'olio bollente; & questi sono le Triglie, le Boche, gli Scombri, i Tracuri, i Fragolini, & le Orate; & però volgarmente con vn solo nome si chiamano pesci da frigere. Galeno lodò i Sauri per la mediocrità delle carni, per essere mezane tra le dure, & le molli. Similmente dice Ateneo, ch'essi sono saporitissimi, se tagliate lor le branche, si cõdiscono col formaggio, col sale, & con l'Origano. La

Trachina

Trachina anch'ella si pone nel numero de' pesci da frigere, che, secondo Oppiano, crediamo, che sia il Tracuro, ò secondo Ateneo la Trachida; per questo argomento, ch'ella ha vna spina nimica, & quasi mortale sù'l collo, & due altre forte acute, che gli escono dagli orecchi. Questo pesce è lungo, sottile, & ristretto nel ventre; i fianchi delquale sono vaghissimamente dipinti di alcune spesse linee, & storte, che tirano al color cilestro. Lo Scombro è chiamato da' nostri Lucertola, & in Vinegia pur col suo proprio antico nome. Pare, che Cornelio Celso il prenda anch'egli per Lucertola, per farsi di lui il salame; & quel antico goffo traduttor di Galeno, chiamò il Sauro Lucertola. Gli Scombri sono lunghi, & scarni, & belli per il color del zolfo, che hanno; & alhora sopra tutto, che nuotano nell'acqua. S'ingrassano di primauera, nel qual tempo si tengono in Vinegia perfettissimi à mangiare; doue in Roma,

per

per vna certa lor innata secchezza, non si hanno in alcun conto. Icesio antepone gli Scombri minori à' maggiori; & dice, che danno à' corpi vn buon sugo, tuttauia, che si partono vn poco difficilmẽte.

Dell'Asino, & della Merla. Cap. 20.

I GENOVESI chiamano con proprio nome Asino quel pesce, che in Roma è detto Scarmo, & Merluccia; ilquale ha la testa forte larga, & schiacciata non d'altra maniera, che l'habbiano i Gobij, & la bocca dentata, & larga; nel resto del corpo è lungo, & le sue scaglie sono minute, che tirano al color bigio, come si vede negli Asini terrestri; percioche dice Marco Varrone, che la Merla, il Tordo, l'Vmbra, & l'Asino sono chiamati dal colore, alquale si assomigliano. Gli Asini, mentre i Soli di state tutti ardono, per la noia

noia del caldo ſtanno naſcoſi à guiſa del Glauco, & dell'Orata; & dice Ariſtotile, che non ſi può trouare quante uolte all'anno partoriſcano. Ce ne ſono di due ſpecie, i maggiori ſono detti Banchi, che non creſcono in grandezza di due piè; & i minori Callaria. Plinio riferiſce, che eſsi hanno nel capo vna pietra, & che ſono dilicati; & Galeno afferma, che hanno con i Saſſatili vna medeſima carne. Ci ſono i Tordi per il color verde, & per le goccie ſparſe, ſecondo che ſi vede ne' Tordi vccelli, varij, & belli; appreſſo le Merle, chiamate da' Greci Coccige, che ſi raſſomigliano agli vccelli Merle in vn certo color mezano tra il nero, & il lionato; ma nella ſpecie degli acquatici non hanno quella nobilità di ſapore, che gli antichi attribuirono alle Merle, & à' Tordi vccelli; conciosiache i Tordi ſono forte hiſpidi, & le Merle, ſecondo Ateneo, ſi cuocono difficilmente; nell'acconciamento delle quali quel poeta paraſito Archeſtrato

mescolò col formaggio, col pomo granato, & sale, & olio il belzuì, che, per parer del Barbaro, è specie del Lesero. Ma, in che modo quel sugo ristretto, & odorifero si confaccia à condir i pesci, lasciarò nell'altrui giudicio. Ci sono anco le Ficide, che rappresentano il color, & l'effigie delle Tinche verdi, chiamate volgarmente Fici, i quali rare volte sono posti dauanti i Signori, per essere da se hispidissimi.

Della Boca.

Cap. 21.

La Boca ha dipinta la schiena; pesce conosciuto quasi da tutti i lidi, & per tutto chiamato con vn solo nome. Fu detto cosi dalla voce, perche è sacro à Mercurio Dio della eloquenza, non altrimente, che sia il Citaro ad Apolline, la Triglia à Diana, il Citulo à Bacco, l'Apua à Venere, & il Pompilo, compagno de' nauigli, à Nettuno.

Nettuno. Aristofane Bizantio presso Ateneo afferma, che la Boca si douerebbe chiamar Boopa, percioche questo pesce ha gli occhi assai grandi; dice similmẽte, che bisognarebbe, che il Siluro fosse detto Sciuro, per il mouimento spesso della coda. Nel resto le Boche sono fecondissime, & si pigliano in greggi; & le sogliono i pescatori serbar meze cotte in olio, & aceto, con assai foglie di mirto; lequali dapoi sono portate da' mercatanti in lontanissimi paesi dal mar d'Italia.

Del Gobio.

Cap. 22.

Il Gò, ò Gobio rarissime volte si vede in Roma, & in Vinegia si troua in gran copia, & dilicato per vna grassa tenerezza; in cambio di scaglie ha vna cotenna varia, & forte lubrica. Quelli, che tranno al bianco, per quanto ne dice Plinio,

si antepongono à' neri; i verdi sono cattiuissimi: nõ passano la lunghezza di mezo piè, & sogliono partorir, come vuole Aristotile, presso i lidi, & piu tosto nelle arene, & paludi, che in alto mare, ò doue l'onde rompono negli scogli; benche di questa specie siano maggiori della specie de' Sassatili, quelli, che i Siciliani chiamano Caulini, & Cotoni per quel, che ne pare al Barbaro. Icesio afferma, che i Gobij sono di molto sugo, & di facile digestione; ma tali però, che danno picciolo, & cattiuo nutrimento. Et Galeno dice, che i Gobij intorno i lidi arenosi, & i promontorij sassosi sono grati al gusto; & che nella prima, & seconda digestione facilmente si smaltiscono; & per l'opposito quelli, che si pigliano alle bocche de' fiumi, & degli stagni essere estremamente cattiui. Ci sono con questi i Gobij di fiume, masšime del lago Maggiore, & del lago di Como, che s'hanno per rari per essere i lor fegati al palato gratisšimi, &
questi

questi sono chiamati da' Milanesi Strinci, & Botetrisi. Cosi in Toscana, & sopra tutto nel fiumicello Marina, che da' gioghi dell'Apennino presso Prato si scarica nell'Arno, ci sono i pesci piccioli Iottij, dilicatissimi, & similissimi à' Gobij, i quali, con tutto che esprimano marauigliosamente quella medesima effigie, hanno anco nella lor poca carne lo stesso sapore.

Della Scorpena.

Cap. 23.

Pare, che Aristotile faccia diuersi lo Scorpione, & la Scorpena; e'l medesimo pensò Ateneo, che cita in questo proposito Aristotile. Onde il Barbaro anch'egli nel suo Corollario nõ affermò alcuna cosa sopra ciò di certo. Noi quasi tutti chiamiamo volgarmēte Scorpena vn pesce rosso, & vario, & armato di molte punte, & con cotenna non scagliosa, ma lubrica à

ca à ſimilitudine di quella del Gobio. Dice Santo Ambruogio, che queſto peſce è fiero, perche ha una punta veleñata. Ve ne è vna ſpecie di mare, & vn'altra di palude; i marini ſono roſsi, & i paluſtri neri; iquali non ſi tengono ne anco per buoni; partoriſcono due volte all'anno. Nel reſto, per parer d'Iceſio, mollificano il corpo, facilmente ſi partono, & perche abondano di ſugo, danno anco molto nutrimẽto. Epicarmo nelle nozze di Ebe dice, che la Scorpena è ſolitaria, & che ſi paſce d'alga marina. Le minori, che non paſſano la lũghezza di mezo piè, s'antepongono alle maggiori, ſecondo Archeſtrato, che fu ſottiliſsimo cuocitor di viuande.

Della Perca, & dell'Occhiada. Cap. 24.

Rare volte ſi veggono in Roma le Perche di mare. Si raſſomigliano queſti

pesci alle Mene, che hoggi si chiamano Menole; percioche hanno certe fascie oscure, dallequali per tutto il corpo scaglioso, & argentino sono distinte. Dal fil della schiena escono lor fuori alcune punte dispari, tessute da vna sottile pellicina. Per questo disse Ateneo, che la Perca è coronata di spine, & bella per vna rara varietà; & nel uero sono bellissime, grate al gusto, & salubri agli ammalati. Plinio le mette tra i sassatili, & trà quelli, che si pigliano di verno. Capo, & conducitor delle Perche è il Melanuro, che con altro nome si chiama Occhiada dalla grandezza degli occhi, secondo che traduce il Gaza. Questo pesce è vario, e tempestato di spesse gocciole non dissimile dall'Orata; tuttauia è di sua natura, per parer di Eliano, timidissimo, & accortissimo pesce di quanti altri ne sono; percioche dalla tranquillità delle onde conosce la venuta de' pescatori, & si sommerge nel profondo del mare, & se ha da nuotar di sopra via

l'acqua ſe ne uà à cāto gli ſcogli,& cō marauiglioſa ſagacità ſi naſcōde nelle ſpume, che continuamente le rotte onde producono preſſo gli ſcogli. Cornelio Celſo lodò ſommamente l'Occhiada nel genere dell'alimento; & Numenio afferma, che i Melanuri hanno gran forza à chiuder le vene, & eſſere nel ſapore,& nel ſugo molto inferiori à' Sarghi; di maniera, che pare, che il Melanuro ſia diuerſo dell'Occhiada, come ſi crede, che l'intendeſſe Plinio,che meſcolò la Occhiada con i Fogli,& con le Paſſere; & nel medeſimo luogo fà mentione dell'uno, & dell'altra ſeparatamente, ilche annotò il Barbaro diligentiſsimo, che giudicò, che in queſto erraſſe certo ò Plinio, ò il Gaza. Ma quel puote mouere il Gaza, perche Ariſtotile nel far mentione dello Scaro ſempre l'accoppiò col Melanuro, e'l medeſimo fece Celſo; percioche egli nominò ſempre lo Scaro con l'Occhiada, quaſi che diſpiacendogli il Melanuro dittione Greca,gli

riuſciſſe

riuſciſſe meglio di por in ſuo luogo Occhiada; ilqual peſce da' Latini, ſecondo che ſi vede in Vinegia, & altroue, dalla grandezza degli occhi è chiamato Occhiale; & non ch'egli ſia detto dalla nerezza della coda, come l'appellarono i Greci, Negracoda, & Antracilla. Ma il Melanuro, che ſi troua in Napoli sì ſpeſſo, rare volte ſi vede in Roma; però non ſi marauigli alcuno, ſe non ſi porrà quì la ſua effigie, ſecondo l'incominciato ordine della pittura degli altri peſci. Nel reſto le Perche per opinione di Ariſtotile ſi trouano anco ne' fiumi, & ne' laghi; & queſte hoggi in Francia ſono tenute in grande honore nel darle à' febricitanti, & le chiamano i Franceſi con l'antico nome Perche, che furono celebrate da Auſonio poeta Frãceſe, quãdo diſſe nella Moſella.

Ne tra tanti buon peſci anco te Perca,
Delle menſe diletto, andrò tacendo,
Peſce di mar degnata eſſer di fiume.
Facil ſola tra gli altri à gareggiare,

Con i ſanguigni Muli.
Et in Italia ſono molto buoni quelli del lago di Como, che i Comaſchi chiamano Perſechi. E fama, che queſti peſci furono portatili, & foreſtieri, cioè tradotti i ſemi dal lago Eupilo, che fà il fiume Lambro, ſecondo che riferiſce frate Benedetto Giouio ne' verſi del Lario à Minitio Caluo.

Son il Perſeco in l'onda d'Eupil nato,
Et d'indi il Lario peregrin mi preſe.

Pur l'Eupilo gli produce molto minori, che il lago di Como; ma per difetto ò delle acque ſcorſe, ò per eſſere per alcuna occulta apritura della terra ſtato ſorbito, molti anni auanti queſto lago s'è in gran parte ſeccato, & è riuſcito in tre minori laghi, raccogliendoſi le ſue acque ne' piu baſsi luoghi, iquali dal Foro Licinio antico caſtello, anch'egli mancato, ſi chiamano hoggi i laghi della villa di Licinio. Nel lago di Como le Perche creſcono alla grandezza di un piè; hanno le penne gialle, &

le, & al tempo delle uue mature per il grasso delle lor tenere interiora sono troppo buone. Quasi tutti i Medici di Lombardia non dubitano punto di dar à mangiar agli infermi, che si sono alquanto rihauuti dal male, le Perche, massime se sono ben acconcie nel sugo delle vue crude, che si chiama agresta. Similmente Diocle Medico nel libro de' salubri, secondo che cita Ateneo, lodò assai la Perca tra quelli pesci Sassatili, che hanno le carni piu molli, come sono i Tordi, le Merle, i Gobij, & i Fici.

Del Rombo, & della Passera. Cap. 25.

FIN quì assai s'è detto de' pesci scagliosi, hor diremo de' piani, che hanno le spine, & di quelli, che da Aristotile sono chiamati selaches, perche mancano di spine, & da Plinio cartilaginosi. Tra

questi tien il primo luogo il Rombo, detto forse così dall'istrumento, che in Tessaglia si vsaua nell'arte Magica, che sia rombo, cioè rotondo; percioche questo pesce è grandemente largo, & più tondo della figura ouale, laqual forma nell'ordinar le squadre è chiamata rombo da quelli, che scrissero dell'arte della guerra, però disse Martiale,

Se ben larga patella il Rombo tiene,
Pur più della patella il Rombo è largo.

Gli autori Greci chiamano il Rombo col nome di Psitte; di maniera, che pare, che il genere Psitte contenga in se il Rombo, la Passera, & il Foglio; percioche Aristotile non nominò mai i Rombi, ma le Passere, così dette da' Romani dalla grãdezza; & per sapore, & per figura molto più lunga sono differenti da' Rombi; & ancó in questo dissimili, che il destro è posto di sopra à' Rombi, & il sinistro alle Passere, & à' Fogli. Ma tra i piani il Rombo tiene il principato, & vn certo nobile

Cortigiano, ingeniosissimo intorno le delicie del mangiare, lo soleua chiamare Fagiano acquatico, come anco aguagliò i Fogli alle Pernici, le Lampedre alle Starne, i Varuoli à' Capponi, & gli Sturioni à' Pauoni, per quanto si vede ne' Commentarij del cucinare, che sotto il suo nome si leggono. Si piglia il Rombo da ogni tempo dell'anno, & sopra tutto intorno l'arena piu grassa, & nuota negli estremi orli de' lidi per trauerso, riuolgendosi con certe pieghe in se à costume de' guerci, accioche il sito emendi il vitio degli occhi, & piu tosto con la sua larghezza, che condotto dall'aiuto delle penne drizza il corso. In somma è pesce di tutti i tempi, & di tutti i luoghi, & dilicato, & sano; tuttauia piu nel verno, che nella state, & molto piu lodato in Italia attorno Rauenna, che altroue. Le polpe de' Rombi sono bianche, & sugose per vn certo humor compresso, lequali nutricano largamente, & sanamente, pur che nella prima di-

gestione, che si fà nello stomaco, le parti loro superflue siano con buon giudicio separate. Galeno nel dar mangiar agli ammalati, che cominciauano à rihauersi, cuoceua schiettamente i Rombi con un poco di sale, co' porri, & aneti pestati; & à' sani, & quelli, che haueuano perduto l'appetito, era vsato di dargli à mangiare rostiti sù la graticella, & bagnati con l'aceto, ò fritti col garo, & col vino.

Del Foglio.

Cap. 26.

Segve il Foglio, nominato da Marco Varrone Ligulaca, & da Ateneo Buglosso, perche rappresenta l'effigie della lingua del Bue. Hoggi nelle piu sontuose tauole, ancorche ci sia copia grande di tutti gli altri pesci, si tiene in sommo honore. E lodato il verno fritto, & con sugo di melaranzo, & con specie bagnato.

Si

Si troua grandissimo ne' lidi della Fiandra: i nostrali rare volte passano la lunghezza di un piè. I Fogli fuggono i pesci nociui, & solo si trattengono in quelli luoghi, doue non s'appressano le fiere del mare; di maniera, che s'ha per argomento, che non ci sono pesci nociui, doue essi, quasi sciolti da paura, vanno vaghi. Il Foglio genera nello stomaco nutrimento leggerissimo, facilmente si cuoce, & nelle seconde digestioni delle vene, & del fegato non lascia quasi alcun escremento di nociue superfluità.

Della Citula, o pesce San Pietro. Cap. 27.

I ROMANI chiamano Citula, & pesce San Pietro insieme co' Vinitiani, & i Genouesi Zafiro, quel pesce, del genere de' piani, che ha tutta piena di punte, à similitudine dell'Istrice, il filo della schiena, col

col capo ſporto in fuori, con bocca molto larga, le maſcelle dellaquale da vna mẽbrana aſſai chiara ſi veggono à ſuo luogo poſte. Nell'uno, & l'altro ſuo lato ſono due cerchi, che paiono eſſere due veſtigij di diti, che imprimono; ſe ſegli taglia il capo per ſapore, per pregio, & per effigie è in tutto ſimile al Rombo. Con che nome gliantichi Greci chiamaſſero queſto peſce, io non ardirei certo indubitatamẽte affermare. Alcuni vogliono, ch'egli ſia il peſce Calchi del genere de' Rombi preſſo Columella; io penſai già, che egli foſſe l'Acantia del genere de' Galei preſſo Ateneo, coſi detto, perche è ſpinoſo; & certo, ſe i Galei riceuono in bocca i lor figliuoli per difendergli dalle offeſe de' peſci, che gli aſſaltano, queſto peſce ſopra tutti gli altri ha la bocca diſpoſtiſsima per poter vſar commodamente quegli vfficij di pietà contra i figliuoli. Le Acantie, come vuole Oppiano, ſono del genere de' Galei, che ſono pontuti. Ma forſe,

ch'egli è

ch'egli è quel, che da noi è chiamato pesce Colombo, cibo della gente minuta, che è pesce lungo, & cartilaginoso, & ha vna spina nella schiena. Altra volta dubitai, s'egli era il Citaro, che Galeno nomina spesso col Rombo, affermando i Rombi essere molto piu saporiti, & migliori, che i Citari, come si vede nel paragonargli in tauola l'uno, & l'altro. Trouo nondimeno presso Ateneo, che il pesce Citulo è dedicato à Bacco, il Citaro ad Apolline, la Triglia à Proserpina, & l'Apua à Venere; onde, volendo seguir la congettura del nome, certo può essere, che la Citula Romana sia il Citulo degli antichi Greci.

Della Torpedine.

Cap. 28.

LA Torpedine, mirabile per effigie, & possanza, è così detta, perche presa nel-

le reti prima ch'ella si tocchi stupefà le mani de' pescatori; per questo i Vinitiani la chiamano Sgranfo, che è affetto del membro addormentato; & i Romani hoggi la dicono hor Bottipotta, hor Fotterija, ma piu spesso Occhiatella, perche la natura dipinse nella sua schiena cinque occhi, che tranno al nero; nella parte di sotto è rossa, & di sopra bianca. Auerroe e tutti i Filosofi furono di opinione, che la Torpedine facesse cosi quel effetto alla mano, come fà la calamita al ferro. Galeno nominò la Torpedine tra quelli pesci, de' quali si pasciamo, nel terzo degli alimenti; benche ella sia hoggi mangiata dalla bassa plebe, & da pouer'huomini.

Della Ragia, & altri pesci. Cap. 29.

Sono similmente de' pesci piani le Ragie, & le Squaine, & le composte dell'une

l'une, & dell'altre i Rinobati, & le Squatragie, lequali ſono bruttiſsime à vedere, & cattiue à mangiare, per eſſere tenute cibo della infima plebe, & pecorai. Il fele delle Ragie è perfettiſsimo à ſanar del ſordo gli orecchi; & la cotenna ruuida delle Squaine per la ſua aſprezza, è diſiderata grandemente dagli artefici per far netto l'auorio; & di lei i Turchi, & i Mori ſogliono far belliſsime vagine di coltelli, & di ſpade con l'elzo, che chiamano Sagrine. Parimente è di queſta ſpecie la Paſtinaca detta anco Tortora, e Trigon, laquale per la mortifera ſua punta è nominata da Oppiano mortale, eſſendo con lei ſtato morto Vliſſe da ſuo figliuolo, hoggi è detta Brucco. Queſta, & la Ragia, & gli altri peſci di ſopra allegati ſono del genere de' Muſteleni, tuttauia non poſſono hauer figliuoli dalla bocca per l'aſprezza della coda, nella maniera, che ſogliono hauer gli altri di quella ſpecie.

Del Congro.

Cap. 30.

Dopo i piani citerò i peſci lunghi, & lubrici, & auanti gli altri il Congro biãco, & nero, che ha ſpecie di una grande Anguilla. Iceſio dice, che queſto è il piu duro peſce di tutti quelli, che vanno in greggi, & per la rarità delle carni nutrir ſottilmente, ne però dar buon ſugo; pur non far noia, ò diſpiacer allo ſtomaco; ilche afferma anco Galeno, che dice i Congri dar poco nutrimento, & le lor carni digerirſi, & partirſi facilmente; di maniera, ch'io mi marauiglio di Alberto Magno, che dice, che i Congri, per una certa naturale proprietà, ſogliono generare il male della lepre. Eudoſſo riferiſce, che i Congri creſcono in eſtrema grandezza nella Morea preſſo Sicione, ſi che auanzano la lunghezza di un carro. Et Archeſtrato nel libro delle leggi del ventre

giudicò,

giudicò, che i Congri nasceuano in Italia molto buoni; laqual cosa à me non riesce verisimile, essendo che ne i Signori della corte, ne i solenni mangiatori non fanno di lui alcun conto; soli alcuni Spagnuoli, che stanno in Roma à camera locanda, pare, che l'habbiano in sommo honore, cuocendolo in certi lor vasi forestieri portatili.

Della Murena.

Cap. 31.

LE Murene si trouano p tutto il mare, ma in quel di Sicilia grandissime, & molto buone. Columella le chiamò flute, perche fluitano, cioè nuotano sopra acqua; onde nasce, che, seccandosi lor la cotenna negli ardētissimi ardori del Sole, non possono tuffarsi, & perciò vengono prese, hauendo perduto l'agilità del nuoto flessuoso. Sono macchiate, & si dice, che hanno

no certe ſtelle nel collo à ſimilitudine della Tramontana, che morendo ſubito diſpaiono. In loro è marauiglioſa accortezza; percioche toſto che ſi ſentono preſe, diuorano ingordiſsimamente l'hamo, & rotto lo ſpago, ſubito fuggono. Io credo, che gli antichi Romani hebbero in pregio le Murene piu toſto perche viuono aſſai, che per rarità di ſapore; percioche ſe ne poteua ſaluar à lungo vna gran copia al giornale vſo chiuſa ne' viuai, morendo facilmente tutti gli altri peſci ò per faſtidio della prigione, ò per colpa de' viuai; percioche ſi ſà, che Gaio Hircio nel banchetto del trionfo di Ceſare traſſe cinque mila Murene da' ſuoi viuai, & gliele diede in preſtanza. Si domeſticano, & di mano dell'huomo prendeno il mangiare. Craſſo quel, che per ſopra nome fu chiamato il ricco, amò coſi vna Murena, che egli haueua alleuato, che morendo la pianſe, & le diede ſepoltura. Et s'ha quel ſalſiſſimo detto di Craſſo, quando riſpoſe à Lu-

cio Domitio, ridendosi, & marauigliandosi, che egli piangesse vna Murena morta, parergli vn miracolo, che egli piangesse vn morto pesce, ma parergli molto piu miracolo, che egli non haueua pianto tre mogli vna dietro l'altra presa; percioche Lucio Domitio haueua hauuto tre mogli, allequali si diceua, ch'egli haueua dato il veleno per goder le lor doti. Simil mente alcune gran Donne Romane hebbero in delicie delle Murene, & vna ne fu Antonia di Druso; che à vna mansuetissima pose agli occhi pendenti di gemme. Le Murene si pascono di carni humane, ilche si vide essere vero per la crudeltà vsata da Vedio Pollione, che gettaua i serui condannati alla morte ne' viuai, accioche non morissero di fatto, ma à poco à poco stratiati in minutissimi pezzi fossero consumati da' morsi delle Murene. Dicono, che questi pesci hanno lo spirito vitale nella coda; & perciò molto piu presto essere morte se sono percosse con i bastoni piu

tosto

tosto che nel capo nell'estremità della coda. Il Sãga poeta Romano piaceuole, per beneficio delquale leggiamo Ateneo Latino, mentre pescauamo ne' lidi di Ciuità vecchia, m'insegnò con l'autorità di Plauto, che le Murene dagli antichi erano disossate, à fine che le lor carni diuenissero piu grate, non essendo impedite dalle spine; &, per darmene essempio, egli tolse vna grandissima Murena, & nell'una, & l'altra mano presi due bastoncini la strinse, & fece ben netta, & così le trasse gli osi molto allegramente. Santo Ambruogio, & molti altri degli antichi riferiscono, che i serpenti si mescolano nel piacer amoroso con le Murene, chiamãdole col fischio dal profondo del mare; alla opinione delquale si contrapone Ateneo, secondo che piace ad Andrea, che scrisse vn libro di quelle cose, che falsamente si credono. Le Murene partoriscono tutto l'anno, & della loro specie il Muro è piu robusto, & piu grande, & di vno stesso colore del

legno Larice, come piace ad Aristotile, simile al colore, che Plinio chiama Mirino. Si troua anco la Murena di fiume assai più picciola, & da Ateneo, per parer di Dorione, è chiamata Gallaria; di maniera, ch'io giudico Ateneo hauer voluto, p questa minor Murena, inferir quella, che da noi si dice Lampedra; ma ciò si toccherà poco piu giù piu diffusamente. Le carni delle Murene non men nutriscono, che quelle delle Anguille, & de' Congri, come afferma Icesio; pur per una certa lor natural durezza, e tenace humore con gran fatica si smaltiscono; ma da' latti rari n'hanno vn'estrema lode; con iquali dice Lampridio nelle sue historie, che l'Imperador Eliogaballo con pazza prodigalità, trouandosi in paese fra terra, spauentò tutta la corte, & i villani.

Dell'Ago.

Cap. 32.

L'AGO è anch'egli del genere de' lunghi, che da Greci è detto Rafi, & Bellona; ha il becco simile à quel della Grù, & della Cicogna, il color argentino; & la spina, come annota Alberto Magno di color verde. Questo pesce partorisce tardi, & solamente di state, aprendosegli il ventre nel tempo del parto, non altrimente che auenga à tutti gli altri pesci, che, per quanto parue ad Aristotile, partoriscono per lo forame dell'ulua. Le sue carni danno humido, & buon sugo; ma si cuocono vn poco tardette à comparatione di quelle degli altri pesci.

Delle

Delle Anguille.

Cap. 33.

MARCO Varrone fu di opinione, che le Anguille fossero dette, perche s'assomigliano agli angui, cioè serpenti. Nascono nel profondo de' laghi, & de' fiumi, come dice Aristotile, di fango, & di putrefattione di alghe, senza alcun congiungimento, ò grauidanza. Sono viuacissime, perche hanno branche molto strette; per questo nasce, che con difficultà sopportano di star nelle acque torbide. Si trouano anco Anguille nel mare, portate dal corso de fiumi, non altrimente che intrauenga agli altri pesci, che, allettati dalla dolcezza delle acque, sogliono entrar dal mare ne' fiumi; & queste si trouano essere molto piu saporite, che quelle, che sono nate, & nutrite ne' fiumi, come quelle, che in tutto si spogliano quel lento, & viscoso habito col buon temperamento

delle acque salse. Non però, che si debba credere, che nell'alto, & profondo mare non ci sia humor dolce, dalquale vengono nutriti i pesci; percioche, secondo che dice Aristotile, ne' profondi guadi ci sono vene perpetue d'acque dolci; & nello stesso corpo delle marine acque ci si troua vna certa portione di humor dolce; essendo che l'acqua del mare non è semplice, ne, per quanto volsero alcuni, puro elemento; & se ne può far argomento da i vasi di cera calati nel mare, i quali nello spatio di poche hore, tolta acqua dolce dentro per sottilissimi fori, manifestamente si riempiono; ilche trouarono per esperienza Democrito auanti Aristotile, & dopo lor Teofrasto. Ma rarissime volte le Anguille in mare, & piu spesso si pigliano in quasi tutti i laghi, & fiumi d'Italia; ma grandissime, & saporitissime nel lago di Bolsena, & noi ne habbiamo veduto prender incredibile moltitudine in graticci di vimini fabricati all'uscita del fiu-

me Marta, quando in quel amenissimo paese il Cardinal Farnese raccolse cō magnificentissimo, & sontuosissimo apparato Papa Leone, ch'era vscito fuori di Roma alla caccia. I Medici biasimano le Anguille in ogni luogo, & in ogni tempo, & specialmente circa il Solstitio; percioche sono nimiche agli stomachi, & alle reni, & sopra tutto ne sentono grande nocimento mangiando di lor, quelli, che patiscono il mal di pietra; perche pare, che da quel lor visco elle siano raccolte, & indurate in pietre: nuocono anco à coloro, che patiscono di gotta; ne sono medicina à sorte alcuna di male; si che pare, che la natura habbia fatto male à dar cosi soaue sapore à quelli pesci, che si douerebbono rifiutar, & sputar fuori, anzi che mãgiare. Ma le Anguille, lequali nascono nel Serio fiumicello sù quel di Cremona, che, scaricandosi nell'Adda, bagna le possessioni paterne del Vida Poeta, non sono troppo nociue, & quelle sopra tutto, che

per

per la picciolezza non si possono commodamente rostir negli spiedi.

Della Lampedra.
Cap. 34.

Le Lampedre entrano nel Teuere, & nell'Arno, ne' quali due fiumi particolarmente diuengono molto buone. S'assomigliano alle Anguille, ò piu tosto picciole Murene; percioche sono lubriche, & nere, tirando nondimeno la lor parte di sotto al color cilestro, & nell'uno, & l'altro lato della gola hanno certi fori; percioche mandano fuori l'acqua, che prendono, con sette canne pari, fabricate nel vero dalla natura con ordine mirabile; mancano di branche, ne sogliono mai passar la grandezza di un cubito. In tutti i ruscelli di Lombardia, & sopra tutto nelle acque tirate dal Tesino, & dall'Adda, si trouano oltra modo perfette, ancorche

poche

poche volte paßino la groſſezza del dito minuto. Nelle Romane ogni lor bontà conſiſte, che ſiano grandi, & ſaporite; di maniera, che ſpeſſo vna ſola vien due ſcudi: maßime di primauera, nel qual tempo ſi lodano piu che in alcun altro dell'anno; conciosiache non ſi può riſtringer il luſſo ne anco quando digiuniamo, & dobbiamo eſſere parchi nel mangiare. Dice il Platina nelle ſue cucine, che gli ſpenditori di due Cardinali, che gareggiauano tra ſe di ſuperbia, & di grandezza, comprarono vna volta vna Lampedra per cẽto Giulij, mentre in peſcheria, non altrimenti che all'incanto, contendeuano ambitioſamente con oſtinata, & pazza profuſione di chi haueua da eſſere quel peſce. I moderni penſano, che la Lampedra ſi chiami coſi à lambendo, cioè dal leccar le pietre; & noi crediamo, che queſto peſce ſia quel, che da' Greci è detto Galeo, & da' Latini Muſtella, che Ennio poeta fà eguale à' pretioſißimi peſci; &

Plinio

Plinio afferma, che per bontà è vicina allo Scaro, & Santo Ambruogio la chiama soaue al gusto. Tuttauia molte sono le specie de' Galei, per quanto si vede presso Aristotile, Ateneo, Oppiano, & sopra tutto Galeno; percioche si dice, che'l pesce Mustella de' Galei, ò del genere Mustellino, secondo che per tutto traduce il Gaza, riceue in bocca i figliuoli, & di nuouo gli mãda fuori, per difendergli dall'offesa de' pesci malefici. Ma Galeno nel terzo degli alimenti riprende Filotimo, che poneua il Galeo nell'ordine de' pesci, che hanno le carni dure, essendo il Galassio quel pesce della specie de' Galei, che i Latini chiamano Mustella, pesce dice, & molle, & presso i Romani glorioso; percioche ne anco quel antico goffo traduttor di Galeno non interpretò mai per il Galeo la Mustella; ilche hauerebbe certo fatto il Gaza, ilquale à tutto suo potere era vsato di dar à' nomi Greci i uocaboli Latini. Similmente Icesio nel libro

della

della materia chiamò le Asterie della specie de' Galei per i migliori, & piu molli. Onde si può per auentura pẽsar, che egli volesse accennar per l'Asteria la Lampedra; quasi che la Lampedra sia e tempesta ta di macchie, benche oscure, & molle, & dilicata. Trouo alcuni autori, che intendono per la Lampedra vna picciola Murena, come dice Ateneo per parer di Dorione; presso ilquale la Murena di fiume molto minore di quella di mare è chiamata Gallaria, percioche ha solamente vna spina. Può anco essere, che la medesima Gallaria di Ateneo sia il glorioso Galassio di Galeno per mutamento di vna lettera; ne dè parer questo marauiglia, percioche i libri di amendue questi autori Greci si leggono oltra modo scorretti. Alberto Magno chiamò la Lampedra picciola Murena; &, con tutto che sia autor goffo, & barbaro, non si dè però credere, che egli se l'hauesse sognato, per hauer egli scritto tanti notabili libri piu to

sto dalla lettione fatta con molta fatica in torno le opere degli antichi, che per acume di raro ingegno. Et mi moue assai à non credere, che la Lampedra nostra sia il pretioso Galeo presso i Greci; che il Galeo, che s'ha molto buono, & dilicato à Rodi, è chiamato da Archestrato l'Acipēser nel libro, doue egli cerca la vita di Sardanapallo; ilqual pesce, secondo Plinio, si troua di rado, & bello per le scaglie riuolte alla bocca. Vero è, che i Greci con vna infinita somma di nomi chiamano l'Acipenser, hor Ellope, hor Callionimo, hor Antia, & bello, & Calittin, dicendo, che i seruigiali lo soleuano portar à' banchetti inghirlandati, & sonando i pifferi. Ma, ch'io pensi, che la Lampedra anticamente sia stata la Mustella Plinio chiaramente me'l persuade, quando ei dice, che nel lago Brigantino de' Reti v'è la Mustella, emula à quella di mare; percioche questo lago hoggi è l'Idrio sù'l confine di Trento, ilquale senza dubio fu l'antico

Brigantino. Da questo nasce il fiume Clisio, nelquale si trouano Lampedre. Cosi il lago Sebino sù quel di Brescia vicino al Brigantino, che hoggi si chiama l'Iseo, & fà il fiume Oglio, per quanto m'è stato affermato da' paesani, diede alcuna volta Lampedre nella specie, & nel sapore simi lissime alle Toscane, & alle Romane. Ne disse Plinio emula à quella di mare, perche la volesse intendere presa in mare; percioche sono Lampedre di mare quelle, che si pigliano nell'Arno, & nel Teuere; conciosiache queste sono di gran lunga lontane per bontà di polpe da quelle, che alcuna volta si sogliono pescar in alto mare, per essere elle secche, & cattiue: di maniera, che Plinio volle esprimere, che le Mustelle, che non toccarono mai il ma re per sapore lodate trouarsi nelle acque dolci; percioche non è da credere, che Plinio volesse comparar le picciole Lampedre, che chiamiamo Lampetroccie con le marine; conciosiache, s'egli hauesse in-

teſo delle picciole, non biſognaua ricorrer al Brigantino, lago ignobile, & aſcoſo nelle Alpi, trouandoſi elle, come di ſopra s'è detto, per tutta Lōbardia in tutti i fiumicelli, & ruſcelli in gran copia; perche poi gli antichi chiamaſſero coſi la Muſtella, non ſi sà. Io crederei, ch'ella foſſe coſi detta dalla lunghezza, & dalla bianchezza del ventre, & dal color di latte della ſchiena preſſo il capo per quel, che ſi vède nelle Muſtelle terreſtri. Furono alcuni dotti del noſtro tempo, che crèderono, che la Lampedra preſſo Plinio foſſe il lumbrico, dicendo nel nono; Due in tutto ſono le penne ne' peſci lunghi, come ne' Lumbrici, nelle Anguille, & ne Congri; per eſſere le Lampedre lunghe, & per vna certa proportione ſi raſsimiglino à' Lumbrici terreſtri; doue l'Alcionio, huom molto ben dotto, moſtra, che quel luogo è tutto guaſto; percioche ſi vede chiaro, che Plinio ha tolto per modo di dire in preſtanza quelle parole da Ariſtotile. Le

parole

parole di Aristotile sono queste nel primo libro della natura degli animali. Et quelli animali, che nella specie, che vsano il nuoto, mancano di piedi, questi nuotano con le penne, cioè i pesci; alcuni de' quali ne hanno quattro, due nella parte di sopra, & due in quella di sotto, come l'Orata, & il Lupo; altri solamente due, che sono lunghi, & lieui, come l'Anguille, & i Congri; ò in tutto niuna ve ne hanno, come la Murena; ma così se ne vagliono nel mare, che, nel modo che si strascinano per terra, nel medesimo vanno per l'acqua. Et il Gaza traduce in luogo di lubrici, lieui; perche, essendosi intoppato in quella scorrettione di Plinio, non s'auide bene, in che maniera ella si poteua correggere; percioche è da stimar certo, che per ignoranza de' librai, la parola di lubrici riuscisse in lumbrici p l'aggiunta della lettera m. Senza che il Barbaro nelle correttioni di Plinio nõ disse cosa alcuna de' lumbrici, & nel Corollario presso Diosco

ride

ride,hauendo à nominar la Muſtella, che peſce foſſe quel preſſo i moderni accorta mente ſi tacque; come quel, che non ſi ricordaua di hauer trouato fin alhora alcuna coſa di certo di quel peſce. Et, ſe queſte coſe non ſodisferanno ad alcuni, che nella ſteſſa manifeſta verità ſono oſtinati, ſarà forza, che trouino il nome del lumbrico per peſce preſſo alcun ſufficiente autore; ilche certo non ſi potrà mai trouare, ſe non m'inganno,ſe ben vn leggeſſe diligentiſsimamente quanti libri ſono al mondo. Ma,ſe il lumbrico ſarà il peſce, che ſi chiama Lampedra,forſe per teſtimonio di alcun autore ritornato da morte à vita, che peſce infine per l'oppoſito ſarà la Muſtella tanto celebrata dagli antichi? non ci eſſendo quaſi peſce alcuno, che piaccia al palato noſtro, alquale da noi non ſia ſtato dato il ſuo vero antico nome. Le Lampedre adunque ſono molto ſoaui, tuttauia ſolo del meſe di Marzo, & di Aprile; percioche,ſopraueuendo la

ſtate, s'indura lor il neruo di dentro, che hanno per ſpina. Ma riceuono molto maggior nobilità da vn certo dilicato acconciamento, che lor ſi fà, che per hauer buone polpe; percioche ſi ſogliono annegari nella maluagia, & chiuder lor la bocca con vna noce moſcata, & coſi con altrettanti garofoli empiér quelli lor fori, & poi nel tiame inuolte, & fra le piege poſte lor delle ſuſine ſecche, mollena di pane, olio, maluagia, & ſpecie, cuocerle à lente bragie tirate ſotto per certi interualli; col quale condimento Papa Leon Decimo in minor fortuna poſto, per ſuo ſpaſſo, & per allegar la tauola, fece vna ſolenne burla à Frate Mariano, huom ſalſo, & piaceuole; percioche per beffar la ſua gola, & l'eſſere egli conoſciuto ma gran mangiatore gli miſe dauanti in vn gran piato vna ſane cotta à ſimilitudine di vna Lampedra ſommerſa nell'acconciamento, che s'è detto; del quale hauendo ne egli mangiato buona parte, preſe la falſa Lampedra,

con este fraile salie de mascara el Papa

dra, & con le mascelle, & con i denti masticandola, & rimasticandola assai, & tutti perciò leuando grassissime risa, facetissimamente rispose, Faccia Dio, che spesso voi mi diate la baia in questo modo, percioche in questo condimento non pur le funi, ma le catene stesse, con lequali si legano i pazzi pari vostri, con grandissimo piacere mi mangiarei. Ma è da credere per certo, che nelle Lampedre non c'è alcuna qualità nociua per essere elle nude in tutto & di durezza, & di grasso viscoso; per le quali due conditioni i pesci sogliono per lo piu far male agli stomachi; & il dir, ch'elle per occulta virtu nuociano à' nerui, è cosa d'ingegno sciocco, & scropuloso.

Della Trutta.

Cap. 35.

Che pesce fosse anticamente la Trutta presso

ta presso i Romani non affermarei facilmente; poi che solamente de' Latini vn Santo Ambruogio, & de' Greci autori Eliano hanno fatto mentione della Trutta; & questo certo non senza gran marauiglia, per essere tenuto questo pesce di quanti ne nascono nelle acque dolci, per commun giudicio di ogni natione, nobilissimo; per laqual cosa pēso, che in lui particolarmēte mi sarà perdonato dagli huomini dotti, se confesserò ingenuamente di non hauer ancora trouato il suo vocabolo vsato dagli antichi. Ma io credo, che la Trutta presso gli antichi fu della specie de' Lupi, secondo che mostra à' curiosi, & accorti lettori Moderato Columella, quando afferma, che i Lupi senza macchia si possono chiuder ne' viuai, & dica, che ci sono altri Lupi, che si chiamano varij; di maniera, che alcuni Lupi uengono à essere senza macchia, cioè di mare, che entrano ne' fiumi; altri varij, cioè di fiume, che nascono nelle acque dolci; per

questo veggiamo, che la Trutta da alcuni autori non troppo famosi è chiamata va-rio maggiore. Nel vero la Trutta è molto varia, perche ha dipinta vagamente la schiena di alcune macchie nere, & le Spigole si ueggono essere di un solo colore di argento; benche, per mostrar pur, che ritengono il nome della specie de' Lupi, siano tempestate di punti neri, ma minori, & piu smarriti, che non hanno le Trutte; percioche non è da pensare, che Columella per i Lupi condottti nel lago Cimino, & Sabatino habbia voluto intender le Trutte, ò i Luci; conciosiache sarebbe stato souerchio, ch'egli hauesse inteso delle Trutte, dellequali i fiumi sotto Roma d'ogni tempo ne danno gran copia, come si vede tutto dì da quelle di Rieti, di Subbiaco, & dal Teuerone di Tiuoli. Oltra di ciò non sarebbe stato ne cosa degna la lussuria Ro. ne di marauigliosa magnificenza, che si fossero seminati solamente pesci di mare in quelli laghi; percioche

Columella

Columella parlaua de' marini, & de' piu nobili, come moſtrò chiaro delle Orate, delle Murene, & degli ſteſsi Lupi; i quali, mancata à poco à poco la lor progenie, per non poter reſiſter lungamente contra la natura, ſi veggono in tutto eſſere eſtinti. Sẽza che q̃l fatto, & detto delicioſo di Filippo preſſo quel ſuo amico, doue egli alloggiaua in Caſsino, fà certiſsima congettura, che quel Lupo, ch'egli ſputò fuori per il ſuo hiſpido ſapore, & biaſimò ſubito con le parole, eſſere ſtata la Trutta; perche in quei fiumi di Caſsino, di Sora, & di Arpino ſi pigliano aſſai Trutte, che Filippo giudicaua, che non foſſero da paragonarſi alle graſſe Spigole del Teuere. Similmente Plinio dice, che alcuni Lupi ſi chiamano dalla bianchezza lanuti, & ciò dottamente, & propriamente; percioche ſi sà, che i Lupi, cioè le Trutte tutte ſecondo la carne roſſeggiano, & le Spigole del mare inſieme con quelle del Teuere, con vna certa rara

bianchezza ſono candide; ma non troue-
rai coſi de leggero la Trutta nel Teuere,
come ne anco la Spigola negli altri fiumi
vicini à Roma; perche poi ſolo Eliano ce
lebraſſe con sì piena lode la Trutta, pen-
ſo, che auenne per queſto, ch'egli fu da
Preneſte,& in quel luogo ne' fiumi circo-
ſtanti ci ſi trouino molte Trutte; per la-
qual ragione ſi può credere, che Santo
Ambruogio Veſcouo di Milano per eſſe-
re uſato alle Trutte del lago di Como,vol
ſe inſerir ne' ſuoi ſcritti il nome uolgato
di quel peſce; tuttauia Eliano fà la Trutta
della ſpecie de' peſci marini, che ſogliono
combatter con i Delfini, & dice, che ella
ha denti continuati, e taglienti, & che
preſa all'hamo non ſi ritira indietro, ma
continuamēte lo ſegue, accioche inghiot
titolo, & cacciatoſelo nel corpo poſſa ro
der lo ſpago; & perciò eſſere ſtati trouati
de' peſcatori hami di piu lungo manico;
dal quale la Trutta è chiamata Saltatrice,
il che noi veggiamo ancor hoggi; percio-
che

che s'è trouato, ch'elle entrano con incredibile empito contra la piena de' fiumi, con tutto che cadano anco da dirupi altissimi; percioche con stupenda uelocità à similitudine di uccelli par, che ascendano dal fiume Nare nel lago Velino hoggi detto Piedi luco, ilquale dalla cima di vn monte altissimo serrato prima in certe strettezze, & dapoi con tutto il corpo delle acque precipitato, non bagnando pur le sottoposte rupi, quasi che cada dal cielo, si diffonde nel Nare. Ho io anco inteso à dire, che le Trutte maggiori nelle riue del lago di Como alcuna uoltà con un guizzo hanno solcato per gli ultimi orli dell'arena in lunghezza di un passo giusto. Nascono spesso nel medesimo lago Trutte tanto grandi, che pesano cento libre, saporitissime sopra ogn'altro pesce, sia qual si voglia di mare; massime, se si pigliano del mese di Maggio, & nella bocca del torrēte di Brescia. Morte ch'elle sono, in pochissime hore perdono quel

la

la loro estrema bontà di sapore; percioche per la lor grassa tenerezza presto si putrefanno. Si cuocono tagliate in fette in pignatte di pietra fatte à ruota nell'acqua schietta, postoui assai sale; ne si fà alcun conto di altro condimento, che vi si possa aggiungere; percioche, poco poi mandata fuori vna certa schiuma simile alla brinata, le lor polpe rosse di fatto fioreggiano; di maniera, che fritte poi riescono molto piu buone. Tuttauia il Moro nobile parasito, che trouò di sua testa molti buoni manicaretti intorno l'acconciar le viuande, giudicaua, che la Trutta lunga vn cubito, si douesse cuocere in grasso brodo di Cappone, come anco il Fagiano grosso, che lo lessaua vn poco nel medesimo brodo di Cappone, & dapoi per ischifar la secchezza, che egli potesse prender nel rostirsi, lo riuolgeua in vn reticello di capretto, fitto con molti chiodi di garofoli, & nello spiedo la cuoceua à calor di lente bragie. Io mi marauiglio

glio ſpeſſo di alcuni, iquali per parer ſaui ſogliono pareggiar, & antepor il Carpione del lago di Garda, lo Sturione del Pò, & molti altri peſci di mare alle Trutte del lago di Como; & nella ſpecie anco di queſte diano il primo honore alle Trutte di Sora, ingannandoſi nondimeno aſſai. Percioche io nõ poſſo eſſere coſi ineſperto, ch'io ſia tenuto ſciocco nel far giudicio di queſta coſa, hauendo io ſpeſſo mangiato, & fatto paragone alle più ſontuoſe tauole di peſci nobiliſsimi preſi nell'uno, & l'altro mar d'Italia, & quaſi in tutti i ſuoi laghi, & fiumi. Ma queſto procede per auentura, che gli huomini lodano per lo piu ſempre quei cibi, à quali ſi ſono auezzati dalla loro fanciullezza, come auenne à vn gentilhuomo Fiorentino, ilquale, mentre à una cena di Papa Leone ſi lodauano à gara i peſci di mare con vario giudicio de'conuitati, diſſe, Lodate Signori quanto vi piace i peſci di mare, che io certo anteponerò ſempre vna Tinca del

del lago di Perugia condita in bianco mã giare à queste vostre Triglie, Spigole, & Rombi; ilqual detto, come goffo, trasse le lagrime degli occhi per le risa à quanti erano presenti; & poco poi posto in prouerbio diede grandissima chiarezza al nome del suo autore, che era dianzi oscuro: percioche egli era vsato à quel pesce Tinca, che da' Fiorentini posti fra terra di quaresima è tenuto in grande honore. Si dice, che le Trutte piu grasse, come quelle del lago di Como, riempiono di molto sugo i corpi, & danno copiosissimo humor genitale, secondo che per legge intese Auicenna, quasi di tutti i pesci, se si mangiano caldi, & freschi; tuttauia nuocono apertamente agli ammalati, come quelle, che tardi, & con fatica si smaltiscono, & partono negli stomachi. I Medici piu piaceuoli sogliono lodar, & dar mangiar agli infermi le Trutte de' fiumi, che contra l'empito de' torrẽti si essercitano, & fregate per le opposte pietre
delle

delle baſſe ineguali hanno pancie ſcarne, & le carni vn poco ſecche; & le lodò anco forte ne' cibi de' paralitici quel Plinio, che ſcriſſe delle infermità, & rimedij loro vn molto leggiadro libro. Fu coſtui ſenza fallo dopo Plinio, che compoſe la hiſtoria naturale, & Plinio Cecilio, & ſi chiamò Plinio Valeriano il Medico; la ſepoltura delquale vaga di marmo intagliata con belliſsimi caratteri ſi vede à Como, doue la caſa de' Plinij fu in fiore, in chieſa di San Probino ſotto l'orlo del battiſteo.

Della Tinca. T Carpa.

Cap. 36.

PARE, che il nome della Tinca ſia freſco, & nuouo; perche gliantichi autori, fuor che vn ſolo Auſonio, non hanno mai fatto alcuna mentione di lui. Pure è celebrato preſſo Cicerone vn certo faceto orator Piacentino, chiamanto il Tin-

ca, ilquale fu per auentura cosi nominato da quel pesce; come Lorenzo de' Medici il grande, che era di sua natura oltra modo piaceuole, pose nome Tinca à vn gentilhuomo Fiorentino, che vanamente si vantaua di hauer in casa una grande, & bella Tinca, cotta con solennissima arte, ilqual nome dapoi gli rimase eterno. Io credo, che questi pesci palustri non furono presso gli antichi in alcun pregio, & perciò non essere stati celebrati da niuna memoria di lettere; & me ne moue assai Ausonio, ilquale nominò le Tinche, & i Luci con i pesci ignobili; ne è da credere, che egli hauesse leuato via i vocaboli, & ĩ lor luogo ne hauesse posto di nuoui, facendo egli mentione di tutti gli altri pesci con il nome loro antico; ma, benche la Tinca sia pesce plebeo, come si vede essere chiaro quasi per tutta Italia, & per quanto ne dice Ausonio in questo verso,

Le verdi Tinche sol piacer del volgo;

tuttauia alcuna volta furono poste in tauola

uola de' ricchi, & ſpecialmente in Roma quella, che ſi prende sù quel di Tagliacozzo nel lago Fucino, che hora ſi chiama di Celano. Le Tinche di queſto lago hanno il labro diſotto conſumato, che è ſegno della loro ſpecie; percioche ſi uanno forte riuoltando nel ſuo fondo ſaſſoſo. Ne le ha molto buone anco ꝗl picciolo laghetto quattordici miglia lōtano da Roma ꝑſſo il boſco di Baccano, che veggiamo eſſere ſtato conoſciuto da Antonino Pio nel ſuo Itinerario; dellequali ne mangiano non pur gli huomini plebei, ma i gran Signori ancora. Quel gentilhuomo Cortigiano, che fu tanto ſtudioſo alla noſtra età de' buoni bocconi, che alcuna uolta ſi vantò di hauerſi cacciato in corpo dugento mila ſcudi, cuoceua perfettiſsime le Tinche di Baccano preſe di Autunno con aglio, & lardo tagliati minutamente, & aggiunteui herbe odorifere, & ſpecie, in tiami al caldo di un forno tiepido. Similmente ha Tinche, benche picciole,

pur da non isprezzarsi nel sapore, il lago di Santa Praseda à' confini di Campagna di Roma, & della Sabina, che anticamente fu il lago Regillo, famoso per quella notabil giornata, nellaquale furono vinti i Sanniti; ma si vendono con le Ragie, & con le Squaine, & altri pesci vili presso il Panteone piazza ignobile à' poueri huomini. Il Platina nelle sue cucine ha fatto vn brutto errore à dire, che le Tinche anticamente fossero le Mene, che sono hoggi senza fallo quelli pesci, che si chiamano in Vinegia Menole, & Giroli, pesci conosciuti, & riputati da Cicerone abietti. I Medici stimano, che in tutte le Tinche ci sia vna certa forza à far venir la febre; percioche stanno in luoghi fangosi, & si pascono delle lordure del fango putrefatto; ma sparate per lungo il fil della schiena, & poste alle piante delle mani, & de' piedi alcuni Giudei furono di opinione che possono assai contra il caldo della febre; iquali, tutto che goffamente, & ridendosene

dendosene

dendosene gli altri facessero di tai cose esperienza, pur alcuna volta trouarono, che, ardendo essi del medesimo caldo, ne riceuerono grande rileuamento.

Del Lucio.

Cap. 37.

Il Lucio non si troua mai in mare, & negli stagni, & ne' laghi per tutto con le Tinche in gran copia. Per laqual vna ragione sono manifestamente conuinti coloro, che stimano, che anticamente egli fosse il Lupo. Similmente Ausonio fà mentione del Lucio con la Tinca, affermando però, che per la puzza, che spira, quando si roste, non è troppo buono à mangiare. Per questo io non posso cosi facilmente giudicar, s'egli è quel, che in Italia è chiamato Lucio, & in Francia Broscetto; perche questo in Fiandra è tenuto nel secondo luogo de' buoni pesci di fiume;

fiume ; & in Inghilterra gli Inglesi lo vendono d'ogni tempo viuo, che nuota ne' viuai di legno ; &, per mostrar la sua grassezza, che si vede alle ferite, gli aprono con i coltelli la pancia, accioche i compratori si allettino dalla vista di quel buon grasso ; ne si muoiono, con tutto che siano rifiutati ; perche le ferite si ristringono col toccar le Tinche, lequali, quasi che con vna certa medicina viscosa, con quella lor tenace bruttura le risaldano tutte. Il lago di Perugia n'ha di questa specie di molto buoni, & grandi ; percioche alcuna volta passano la grandezza di due cubiti. Dopo i Luci di questo lago quelli del lago Cimino, che hoggi si chiama lago di Rossiglione (fu questo villaggio anticamente la villa di Silla) s'hanno assai piu buoni in Roma ; percioche quelli, che si pescano nel lago di Bracciano, che già fu il lago Sabatino, sono per grandezza, & per sapore lor inferiori. L'effigie del Lucio ho espressa, doue s'è ragionato del

Lupo

Lupo, tanto che quelli, che verranno dopo di nói,non dubiteranno punto, che pesce sia il Lucio, che ho nominato. Questo pesce, per parer di tutti i Medici, è riputato molto sano; tuttauia, per una certa hispida secchezza delle polpe, non ha mai hauuto alcuna lode, ò pregio alle tauole de' Signori; di maniera, che i nostrali non sono punto da essere paragonati à' Francesi; & voi Reuerendissimo Signor mio, & i vostri comensali se ne sono ingannati alcuna volta, mentre gli spenditori Francesi nel comprargli, non conoscendo ancor bene il lor vile sapore, erano solamẽte tirati dalla grandezza, & bellezza loro; percioche non sempre i grandi sono buoni, essendo che in ciascuna specie de' pesci è lodata, per autorità di Cornelio Celso, l'età di mezo, che non ha ancor piena la sua compiuta grandezza. Nel resto le mascelle de' Luci abbruciate,& fatte in poluere, se si beono in vino con peso d'oro, sogliono romper la pietra nella vesica,& nelle reni.

Della Raina, ò Burbaro. Cap. 38.

Tutti i laghi d'Italia hanno certi lor particolari pesci, che si antepongono agli altri di quella specie; percioche nella maniera che negli alberi, & negli altri animali si vede, nella stessa auiene negli acquatici; che altre, & altre acque pare, che assai conferiscano à diuersi pesci, per vna certa occulta proprietà presa ò dal terreno, ò dalla pastura, ò dall'istesso cielo, non solamente à crescer in maggior grandezza di corpo, ma ad hauer anco buon sapore. Però si sogliono lodar i fichi del Genoesato, le pesche di Toscana, le uue del monte di Somma, i meloni di Chioggia, & delle bocche del Pò, le mandorle di Puglia, i pomi-granati di Terra di lauoro, le oliue di Prencipato, i pomi apij del paese di Roma, & i peri moscatelli della Sabina, le ghiande di Ta-

ranto,

ranto, le castagne di Chiauenna, vicina alle Alpi de' Grigioni, la rapa di Norsia, & i tãto disiderati in Roma tartuffi di Romagna. Et cosi degli animali lodiamo à cielo per grandezza, & per sapore i buoi Milanesi, le giuuenche Romane, i cinghiali Toscani, le vitelle di Surento, i capretti di Romagna, i castrati di Pistoia, le galline di Padoua, & le colombe di Trani. Il lago di Como adunque, chiamato da Virgilio per la sua lunghezza grande, genera pesci grandissimi; Trutte alcuna volta di peso di cento libre, & Burbari di dugento. Ma quei Burbari smisurati si possono piu tosto vedere nelle liquide, & chiare onde, che pigliar con le reti, squarciandole essi quasi sempre con gagliardo empito. Entrano ne' dì del Solstitio nelle ombrose cauerne sotto le rupi Liciniane, che sono nell'opposta riua del detto lago al dirimpetto dell'Isola, & dello stretto di gẽme, celebrato da Plinio Cecilio. Vn certo prete accorto, mentre essi nel fondo delle

acque si stauano à riposare, non gli poten do giunger con le fosśine, & con i tridenti, si sforzaua di ferirgli con le freccie, che egli scaricaua con vna sua balestra; ne però quelle freccie, legate à vna lunga cordicella, faceuano colpo, s'esśi perauentura nõ erano riuolti in sù; perche, essendo benisśimo armati di quel lor ordine di scaglie, facilmente ributtauano tutti i colpi. Cosi nel lago di Mantoua, ilquale, stagnando il fiume Mincio, si sparge intorno molto largo, ci sono Burbari perfettisśimi; perche quelli del lago di Como solo per esser grandi sono rari; doue questi di rado sogliono passar la grandezza di due piè; essendo larghi, &, per la bellezza delle scaglie grandi, & dorate, per il labro ro tondo, che ha color d'oro, & per le penne gialle, vaghisśimi oltra modo à vedere. I Vinitiani gli chiamano Raine, & i Pauesi, i Piacentini, e tutti gli altri habitadori sù'l Pò Carpene. Hanno carni humide, pur non nociue, per abondar di humor

non

non tenace, ma acquoſo, & humido. Si dice, che nella lingua hanno quaſi ogni lor bontà; perciochè & per ſapore è rara, & ha forza di accreſcere l'appetito di Venere, come prouiamo nelle lingue delle Tinche, & delle Anitre.

Del Folpo, della Sepia, & del Calamaio.

Cap. 39.

OLTRA i peſci ſcaglioſi, & lubrici, & piani, v'è anco la ſpecie de' molli, coſi detti, perche ſi ſentono molli al tatto; come ſono i Folpi, i Calamai, & le Sepie. Si sà, che'l Folpo ha corpo aſſai picciolo, & nel mezo, per mandar l'acqua fuori, accannellato; hauendo intorno moltiſsimi crini, & braccia, con lequali, per eſſere accortiſſimo ſopra ogn'altro peſce, tutto ciò, che incontra, lega, batte, ſtringe, & abbraccia; sforzandoſi anco d'ingãnar le ſteſſe Oſtra

che, così ben munite di quel lor coprimento di pietra; percioche egli ha di piu maniere ricci, assai branche nelle estremità de' piedi, & spessi piè piccioli, & mani, che si piegano per ogni verso, con lequali mentre egli è in caccia fà, cose marauigliose; percioche pone alle cõche aperte vna petruccia per tor loro ogni aiuto di potersi più chiudere; similmẽte intrica ne' suoi ricci il Leone, che cõ le forbici delle branche ammazza la Murena gagliarda, & in quel modo abbracciato, succiandolo à poco à poco, l'uccide. Si strascina anco spesso per terra, monta sù gli alberi, & alcuna volta passa nelle case. Riferisce Plinio, vn Folpo di estrema grandezza, & ardire essere entrato di notte nelle botteghe de' salami in Ispagna ne' tinacci, & hauersi vsato à questo alcuni dì, mangiando, & guastando quanti pesci salati vi erano; finche, spiando i padroni chi fosse quel ladro, che ciò facesse, colto all'abbaiar de' cani, & combattuto da tutta la famiglia, ch'iui era

concorsa

concorſa, eſſere ſtato à gran fatica morto con le lancie, & con gli ſpiedi; il corpo delquale, per memoria di quella notabil battaglia, fu poi mandato da Trebio Nigro Proconſulo à Lucio Lucullo. Il Folpo non viue oltra due anni; & alcuni hanno detto, ch'egli muore nel congiungimento di Venere. Il ſuo capo è di cartilagine, laquale toſto s'indura, onde lo fà venir vecchio auanti tempo. Le carni de' Folpi, per parer di Galeno, & di Ateneo, ſono dure, & difficiliſsime à digerirſi; ma, digerite ch'elle ſono, danno non poco alimento; & con il lor ſalſume ſuegliano l'appetito di Venere, & aiutano forte i fiacchi, & i deboli. Si portano à Vinegia di Schiauonia inuecchiati nel ſale; le branche de' quali, & eſtremità de' ricci, ſono diſiderate da' vecchi, per procrear figliuoli. Aleſsi poeta nella ſua Panfila, come cita Ateneo, riferendo quali ſono gl'incitamenti di Venere, celebrò ſopra tutti gli altri il Bulbo, & il Folpo. Quel Plinio anco, che ſcriſſe

il libro di Medicina, come ho detto altroue, giudicò, che i Folpi giouauano aſſai à' cardiaci. La Sepia poi, & il Calamaio ſono differenti in queſto, che la Sepia è piu larga, & il Calamaio piu lungo; queſto nella paura ſparge liquor roſſo, & quella negro. Nel Calamaio, che già fu la Loligine, u'è vna certa ſpadetta chiara, & ſimile al chriſtallo; & la Sepia ha vn non sò che di gonfio corpo tra la ſpina, & la bocca di mezo di natura ſpugnoſa, & frangibile. Nell'uno, & nell'altra, non altrimente che ne' Folpi, ci ſono barbe, crini, & branche, tutto che piu breui, con lequali prendono l'eſca; ſenza che ſono vn poco piu capaci d'alueo di corpo, che i Folpi; à' quali la natura diede poi in cambio di ciò crini piu lunghi. Dice Ateneo nel libro della Medicina de' peſci, che la Sepia leſſa gioua al vẽtre, il ſuo ſugo fà ſangue ſottile; & moue fluſſo per le emorroide cõ ſalute. Et Plinio afferma, che i lor vuoui prouocano l'orina, & purgano la flemma delle

reni.

reni. Nel resto la specie de' pesci molli difficilmente si cuoce negli stomachi; &, se pienamente si cuoce, dà nutrimento. Per laqual ragione, secondo Ateneo, si dice, che eccitano la voglia amorosa; perciochè nella prima cuocitura alhora, che la virtù nutritiua piu lauora, necessario è, che ci nasca assai vento, colquale il membro virile si vien à enfiare, & à rauiuarsi anco ne' vecchi il piacer amoroso, benche languido, & mezo morto. Ma da me in particolare è stato manifestamente auertito, che tutti i cibi, che si fanno de' pesci molli, si cuocono con molta difficultà negli stomachi degli studiosi, & degli ociosi; perche i vitij della prima digestione, non si possono regolar cosi bene ne' partimenti del fegato, & delle uene, ne affinarsi il sangue alla sua ragioneuole purità. Per laqual cagione io ho assai uolte biasimato in faccia à tauola tutta la specie di questi pesci à Papa Clemēte, che soleua disideroſissimamēte mãgiare spesso di si fatti cibi.

Della Locusta.

Cap. 40.

A' pesci molli vengono dietro i Crustacei, tra' quali la Locusta tien il primo honore. Teodoro Gaza fu di parere, ch'ella fosse il Carabo di Aristotile, & Oppiano per il Carabo intende il Leone, che è il Gammaro del Gaza; percioche doue egli scriue in molti leggiadrissimi versi la battaglia del Carabo con la Murena, dice che il Carabo è armato di vna forbice dẽtata, con laquale egli prende il collo della Murena. Ma, sia che si uoglia, certo la Locusta è il Carabo; benche, come dice il Barbaro, questi nomi si confondano; percioche egli non ha forbici à' piedi, secondo che vuole Aristotile. Oltra di ciò si sà, che la Locusta ha il corpo rosso, pontuto, & aspro; ilche apparisce essere vero da Suetonio, che dice, che l'Imperador Tiberio presso Capri fece fregar il viso con

una

vna Locusta, essendogli da dietro uia l'Isola per luoghi fuor di sentiero venuto improuisamente inanzi per donargli vna Locusta, che egli alhora alhora haueua presa; & per l'opposito il Gammaro, che presso Plinio è il Leone, come il chiamiamo con volgar nome anco hoggidì, ha in cambio di mani forbici, & il corpo leggero, & verdescuro, & riluce tutto sparso di molte negre macchie, come vaghissimamente lo dipinse Aristotile, & noi tutto dì veggiamo; ilqual Leone è chiamato anco da Oppiano Astaco; & noi nominiamo Gammari quelli, che si trouano nelle acque dolci, simili nella effigie à' piccioli Leoni. Di questi ve ne è grandissima copia in Lombardia, che è bagnata per tutto da spessi fiumicelli. Ci sono le Maie vn poco piu grandi, & piu rotonde nel uentre, in terra tarde à caminare, & uelocissime in mare; I Vinitiani le chiamano Granceuole, ne' cui tõdi coperchi si sogliono chiuder per leggiadria gli specchi. Ci sono similmen-

te i Paguri, detti hoggi Granchiporri; appſſo le Squille, ò Cheli, nominate da Oppiano, & da tutti gli altri Greci Caride; Apitio le lodò eſtremamēte nella ſua opera di cucina. I Romani hoggi le chiamano Gāmerugie, & Pernocie. Ma ſono alcuni, che giudicano le Squille eſſere quel la ſpecie de' Granchi, che Ariſtotile chiamò gobbe; percioche pare, che le Squille ſiano oltra modo gobbe. Che coſa poi ſia la Squilla in quel uerſo di Giuuenale,

Mira, come ben copre il piato tutto,
Con lungo petto queſta, che ſi porta
Squilla auanti il padrone.

Io credo, ch'egli confondeſſe i nomi de' Cruſtacei, & uolle intendere per la Squil la la Locuſta, ò il Leone, che ſi ſoleua metter à tauola dauanti i padroni; & per quel li Gammari piccioli accēnaſſe, che à com paratione delle Locuſte grandi, quaſi minutaglie, ſi metteuano in tauola de' plebei. Nel reſto i Cruſtacei ſono molto lodati per i uuoui, & ſogliono ingraſſarſi à

Lune

Lune piene. Per parer poi di Galeno, tutta la loro specie p la durezza delle carni si cuoce difficilmēte, & genera humor salso, tuttauia un poco piu tēperato, che non la specie de' Testacei, de' quali trattaremo appresso. I Granchi, & i Cancelli, che non hanno coda, sono di corpo largo, & forte rotondo; questi nel color sono rossi, & appesi agli spaghi si vendono presso la chiesa di ponte Adriano; agli etici, & à quelli, che hāno la febre, conferiscono assai; percioche danno alimento humido, leggero, & che rifresca molto, massime, se come ĩsegna Galeno, cotti nell'acqua si leuano dattorno quel loro innato salsume. Escrio precettore di Galeno affermò, se questo Granchio, che presso i Greci è il Carcino, s'abbrucia viuo nella patella sotto al nascer della stella Canicula, quando il Sole entra nel Leone del Zodiaco, che è fortissimo rimedio contra i morsi di un cane rabbioso. Et Pelope Medico anch'egli famigliar di Galeno, dice, che

questo viene dalla qualità del medesimo Granchio, & non per peculiare proprietà della sua natura; l'opinione delquale nõ è stata seguita quasi da alcuno. Ma Dioscoride intese de' Granchi di fiume, dicendo, che, abbruciati con uite bianca, mescolandoui la gentiana, risanarono sempre i morsi del cane rabbioso.

Delle Ostrache, & degli altri Testacei. Cap. 41.

Della specie de' Testacei le Ostrache in Roma sono tenute in gran pregio, le Cappe sante, & le Telline. Da Corsica ci vengono portate le Ostrache, ma rare volte, & spesso, che puzzano; percioche, non si potendo per le fortune nauigare, ò discorrendo il mare i Corsali Mori, non può cosi facilmente giunger à Roma; & quelle, che gli anni passati erano portate da' lidi di Pesaro, quasi che estinta la lor

 progenie,

progenie, in tutto si sono partite. Quando Roma era nella sua grandezza, e teneua il colmo delle delicie, si portauano le Ostrache da Brindisi nel lago Lucrino; lequali, come se gioissero di peregrinar in quel modo, & di essere addottate per figliuole dalle acque dolci s'ingrassauano mirabilmente; & furono cosi tenute in honore le Ostrache da' primi, & piu grandi mangiatori di quel secolo, che veniuano condotte da rimotissime contrade di mare in laghi di legno. Riferisce Ateneo, che un certo Apitio nobile parasito, che meritò di essere chiamato col nome di superiore, portò freschissime Ostrache à Traiano che guerreggiaua contra i Parti nelle parti fra terra della Messopotamia ĩ certi vasi artificiosissimamente fabricati. Si lodano assai quelle Ostrache, che s'appiccano nelle parti di sotto delle naui grandi, & sono distaccate da' tuffatori con le mani. Nel resto le Ostrache, come dice Galeno, generano humor salso, & specialmente s'elle

si mangiano

si mangiano crude; oltra di ciò accresco-
no forte l'appetito nelle cose salaci. Simil
mente Plinio Medico afferma, che elle
mouono il corpo; dicendo, che le loro
scorze abbruciate giouano assai à' dissen-
terici; & che la lor carne fritta libera dal
veleno, se si hauesse mãgiato della Lepre
marina. Et Plinio, scrittor della historia na
turale, è di parere, che ricreano lo stoma-
co. Sono le Ostrache medicina à' fastidij,
mollificano leggermente il corpo, gioua-
no à quelli, che hanno spessa, & vana vo-
lontà di scaricar il ventre; & incitano for-
te con il lor salsume l'appetito di Venere,
& cotte ne'tiami fanno vn buon prò al ca-
tarro. Con le Ostrache hãno natura, & sa-
pore similissimo i Pettini, ò Pettunculi,
che hora chiamiamo Conche; lequali so-
no piene di canaletti, & con carne, che ti-
ra al rosso, & lodatissime nel golfo di Ta-
ranto, & piu grandi; onde latinamente so
no chiamate Pettini, però disse Oratio,
D'hauer Pettini larghi

Taranto

Taranto molle in se stesso si vanta.
Seguono quelle picciole Conchette, chiamate da' Latini antichi Mitili, & da' Romani hoggi con Greco nome Telline, che tẽgono il luogo delle insalatuccie, percioche sono grate al gusto; tuttoche piene di sabbione, & pciò nociue à qlli, che patiscono il mal di pietra. Oribasio afferma, che la loro cenere vieta, che nõ cadano i peli delle palpebre. Ci sono altre specie di Cõche quasi infinite, come le Porpore, le Cornette, gli Orecchi, le Cappe lunghe, i Capparogoli, le Pantalene, & le Cappe, dellequali non ne faccio per questo quì mentione, perche rarissime volte si piglia no nel mare sotto Roma. V'è anco il Rizzo, non rifiutato dalle tauole de' Signori, simile allo spinoso coprimento delle castagne; della specie delquale c'è l'Echinometra molto piu grande, & che nasce solamente in alto mare; & afferma Aristotile, ch'egli è efficacissima medicina agli stillamenti dell'orina. Vien posta similmente
tra

tra le delicie delle tauole la Vertibula, ò pur Ortica; che è vn certo callo della grandezza di una ghianda; la durezza delquale, ſecondo Ariſtotile, è tra la pietra, e'l cuoio di colore ſmorto, & roſſo. Si troua ſpeſſo ne' lidi di Ciuità vecchia, &, come è piaceuoliſsima al palato, coſi ho trouato, che nõ è pũto inſalubre agli ſtnmachi.

De' Salami.

Cap. 42.

Resta, ch'io tocchi alcune poche coſe de' Salami, che furono coſi in honore preſſo i Greci, che gli Ateniesi fecero loro cittadini i figliuoli di Cherettrilo, che vendeua peſci ſalati, ſolo per compiacer al padre. Similmente i Romani furono ſtudioſiſsimi di queſta coſa, come ſi può far congettura per quel, che ne ſcriue Plinio. Ma ſopra tutti gli altri ſi tenne in gran pregio il Garo, che era vn condimento

mento liquido fatto di ſalamora de gli Scombri ſalati, il quale giornalmente ſi uſaua in diuerſi biſogni della cucina, & ſi faceua perfettiſsimo in Africa, onde fu chiamato de' compagni; nondimeno à' noſtri dì in tutto è mancato. In ſomma gratia è hora quel de' uuoui de' Cefali; le quali, tagliate intorno, & nelle parti di ſopra chiuſe in due pellicine, ſi traggono fuori de' freſchi Cefali; i Greci le chiamano per tutto Battarghe; dopo le quali tien il primo luogo il Cauiaro, che ſi fa de' uuoui dello Sturione nel mar Maggiore, & raccogliendoſi in una gran maſſa il ſalſume, ſi ripone nelle botti. Queſto ſi mangia crudo, ò sù fette di pane bruſtolato alle fiamme; percioche con poco fuoco quaſi tutti i ſalami ſi cuocono, ſecondo Ateneo; il quale dice, che uenne in prouerbio, quando ſi parla delle coſe preſtamente fatte, Si cuoceranno piu toſto che i ſalami; come uſurparono i Latini de gli ſpareſi. Il Cauiaro piacque ſomma-

mento à Papa Giulio, per hauergli spesse uolte ritornato il perduto appetito, & marauigliosamente l'allettassero al bere, & al uino, come auiene ne' uecchi. Sono anco in estrema lode gli Schinali, cosi uolgarmente detti, che si fanno delle polpe de gli Sturioni, & s'assomigliano assai al legno del larice. Si loda la Morona, pezzi durissimi, & oltra modo rossi di un pesce da noi non conosciuto, che quelli, che habitano lũgo la palude delle Tabacche ci mandano per cagion di mercatantia; i quai pezzi però non si possono troppo ben mangiare, se prima lauati con acqua calda non si fanno molli. Le Sardelle, che da Plinio, & dal Gaza sono chiamate Trichie, & quelli, che communemente si chiamano Sardoni un poco piu piccioli, che le Sardelle, sono forte usati per mantenimento delle famiglie, sono pesci piccioli lunghi un dito, & si salano piu che in altro luogo perfettissimi nel Genoesato; & alcuni uogliono, ch'essi siano

le Apue, le quali, per autorità quasi di tutti gli antichi, nascono di fango, & se ne pigliano in gran copia presso Pireo, porto di Atene. Parimente di Dacia ci uengono portate in graticci le Aringhe, condite prima col sale, & poi seccate al fumo; allequali non diede proprio nome il Barbaro, hauendole à citare, come quel, che non gli pareua, che da quelle genti fosse stato usato il uocabolo di Alece. Si conducono anco di Gottia, & di Noruegia le Merluccie lunghe un cubito, così dure, & stirate, che paiono bastoni; lequali si ueggono essere in gran delicatezza dei Tedeschi, che stanzano in Roma. Ma le Tonine sopra tutto empiono tutte le piazze, & le botteghe di salami; delle quali assai diffusamente s'è detto nel suo proprio Capitolo. La Fiandra poi con questi ci manda i Salmoni, tuttauia in uso del uolgo, perdendo essi quella loro prima nobilità del salato. Ma di tutti i pesci salati, come quasi tutti à una uoce confessano,

 tengono

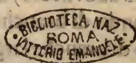
tengono il primo honore i Carpioni del lago di Garda, che un poco fritti s'insalano. Questi hanno il sapore delle Trutte; & la specie del corpo; percioche le lor polpe sono bianche, & la schiena di argento, & per tutto dipinta di punti uarij; ma quelli, che ueggiamo nelle Trutte neri, sono ne' Carpioni rossi; di maniera, che senza dubbio pare, ch'egli sia quel pesce, che è chiamato da Ausonio Salar, quãdo dice.

E'l Salar tempestato tutto il tergo
Di gocciole sanguigne.

Ne in altro luogo di tutta Italia nascono i Carpioni, che nel lago di Garda; & credo, che auenisse per questo, che gli antichi, che scrissero de' pesci, come di non conosciuto pesce piu tosto che ignobile, non fecero di lui alcuna mentione. Quanto al nutrimento i Salati di ogni sorte infiammano il sangue, accrescono la maninconia, & nuocono al pisciare difficilmente à gocciola à gocciola; pur giouano à quelli, che hãno lo stomaco pieno di

molta flemma non salata; & molti autori scrissero, che, se si usano senza modo, & senza misura, incitano anco gli stessi vecchi al piacer di Venere.

IL FINE.



Errori corretti.

à faccia 14 riga 21 Tibero) Tiberio.
à 15. 8 annulato) annullato.
à 24. 5 abbracciata) abbruciata.
alla medeſi. 22 abbrucciò) abbruciò.
à 31. 20 mancando di branche) mancã-
do in tutto di branche larghe.
à 34. 6 parangona) paragona.
à 40. 15 cotanna) cotenna.
à 56. 16 Pſammatida, Pſammitin) Pſam
matida, ò Pſammitin.
à 65. 11 ſaporotiſsimo) ſaporitiſsimo.
à 85. 5 Volterano) Volterrano.
à 110. 15 molti) molli.
à 122. 3 Leſero) Laſero.
à 138. 5 Fotterija) Fotteriſa.
à 139. 19 Muſteleni) Muſtellini.